



INTERVIEW

08 | Pharma-Logistik neu aufgestellt

CARTE BLANCHE

12 | Fridolin Marty über eine bessere Regulierung

START-UPS

56 | Die sechs Finalisten des Igeho Rising Star



4 wichtige Innovationen

++ Swissmedic genehmigt VR-Brille ++ Intercare: Erfolgsmodell für die Langzeitpflege ++
++ Ambulante-Pflege-Start-up Seneca Care ausgezeichnet ++
++ Kaltplasma überzeugt in Studie ++ | 44



care



Profis in Care Hand in Hand

transgourmet.ch/care





Ihr Cafébäcker.

Da greift man gerne zu: Mit viel Leidenschaft und Bäckerstolz produzieren wir als eigenständiges Schweizer Unternehmen ein breites Sortiment tiefgekühlter Feinbackwaren sowie Konditoreiprodukte und beliefern damit die ganze Schweiz. Demnächst auch Sie?

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf romers.swiss oder Ihren Anruf unter 055 293 36 36.


ROMER'S
Hausbäckerei





FLORIAN FELS
Chefredaktor

Vier Pflege-Innovationen

► Die Pflege in der Schweiz hat es nicht leicht, der Fachkräftemangel stellt viele Institutionen vor grosse Herausforderungen, und keiner weiss so richtig, wie die Pflege für eine immer älter werdende Gesellschaft zukünftig finanziert werden soll. Umso wichtiger sind alle Innovationen, die den Pflegeberuf attraktiver machen, die Menschen in ihrer Tätigkeit entlasten und natürlich diejenigen Neuerungen, die zu einer Verbesserung des Wohlbefindens der zu pflegenden Menschen beitragen.

Das Zürcher MedTech-Start-up SenopiVR bringt frischen Wind in die Pflegebranche. Ihr Kernprodukt, SenopiMed, ist ein medizinisches Trainingssystem, das motorische und kognitive Funktionen bei Senioren auf eine spielerische Weise fördert. Durch den Einsatz von VR-Brillen lösen Senioren Gedächtnis- und Aufmerksamkeitsübungen und setzen dafür ihren ganzen Oberkörper ein. Kürzlich erhielt das Produkt die offizielle Zulassung von Swissmedic (*Seite 30*).

Seneca Care ist im ambulanten Pflegebereich tätig und hat gerade den «Future of Health Grant» erhalten. Das Start-up will das Arbeits- und das Pflegemodell gemeinsam mit den Pflegenden verändern. Im Zentrum stehen dabei die Selbstbestimmung der Pflegenden und die systematische (digitale) Entlastung in administrativen Fragen (*Seite 50*).

In einem weiteren Beitrag stellen wir für den Bereich der stationären Pflege das Versorgungsmodell Intercare vor, das darauf abzielt, ungeplante Spitaleinweisungen bei älteren Menschen in Pflegeheimen zu reduzieren. Durch die Einführung von sechs Kernelementen, darunter eine Pflegefachperson in erweiterter Rolle, konnte die geriatrische Fachexpertise gestärkt und die Zusammenarbeit zwischen den Gesundheitsdienstleistern verbessert werden (*Seite 44*).

Der vierte Artikel präsentiert die beeindruckenden Ergebnisse der Kaltplasma-Therapie bei der Behandlung chronischer Wunden. Die Power-Studie zeigt, dass diese Therapie die Wundheilungsrate gegenüber der derzeit gängigen Behandlung um 214 Prozent steigern konnte, den Antibiotikabedarf reduzierte und die Lebensqualität der Patienten verbesserte (*Seite 48*). Vier Innovationen, die Hoffnung geben. Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre.

Herzlich

florian.fels@b2bswissmedien.ch



Profis in Care Hand in Hand

In Heimen und Spitälern werden die Anforderungen an die Verpflegung immer anspruchsvoller. Transgourmet hilft Ihnen, Ihren Arbeitsalltag zu vereinfachen und Kosten zu optimieren. Wir bieten Hand bei der Gestaltung von individuell auf Sie zugeschnittenen Lösungen – von Profi zu Profi.

Wenden Sie sich an unser Care-Kompetenzteam über care@transgourmet.ch

04
OKTOBER 2023



08



30



50



72

FOTOS: TITEL: ISTOCK INHALT: ACÉL & PARTNER, SENOPI, DIALOG@AGE, BÖHLER

● INTERVIEW

08 Interview Dr. Peter Acél – Gründer und CEO von Dr. Acél & Partner AG

● DOSSIER

14 Spitalfinanzen Kosten- und Tarifprobleme der Spitäler
16 Positionspapier H+ zur angespannten Finanzlage

● FACILITY MANAGEMENT

23 Spitalentwicklung Wie dabei vorzugehen ist
28 Psychiatrien Die Gretchenfrage: Neu- oder Umbau?

● IT

30 E-Health VR-Brillen für die Pflege
32 Plattformen So lassen sich Daten nutzen
34 EPDG Die Forderungen der Ärztinnen und Ärzte

● NACHHALTIGKEIT

40 Green Hospital VZK-Ökologiekommision

● PFLEGE

44 Langzeitpflege Intercare setzt neuen Standard
48 Kaltplasma Studie belegt die Wirksamkeit
50 Altersvorsorge Symposium von Dialog@age
52 Ambulante Pflege Auszeichnung für Start-up Seneca Care

● WEITERBILDUNG

54 9. HR Forum Healthcare Trends der Personalexpernten

● FOOD

56 Start-ups Die sechs Finalisten des Igeho Rising Star
60 Praxisbeispiel Restaurantfeeling auf der Pflegestation
63 Proteine Empfehlungen der Altersmedizin Felix Platter
66 Menüplanung Wie sie effektiv umzusetzen ist
70 Bio Trends zwei aktueller Veranstaltungen
72 Fingerfood Das richtige Angebot für Betagte
75 Start-ups Die zehn Finalisten des Creative Tartelettes Contest

● RUBRIKEN

06 Entrée
12 Carte Blanche Fridolin Marty, Economie Suisse
76 Events
79 Marktplatz
89 Bezugsquellenverzeichnis

● IMPRESSUM

VERLAG

B2B Swiss Medien AG
 Heime & Spitäler
 Spielhof 14a, CH-8750 Glarus
 Tel. +41 55 645 37 55
 verlag@heimeundspitaeler.ch
 www.heimeundspitaeler.ch

GESCHÄFTSFÜHRERIN

Petra Zentner, Tel. +41 55 645 37 53,
 petra.zentner@b2bsswissmedien.ch

CHEFREDAKTOR

Florian Fels, florian.fels@b2bsswissmedien.ch

ART DIRECTOR

Jürgen Thies, jthies@thiesign.de

REDAKTION

Dr. Guido Böhler, Frank Forster,
 Peter Jossi, Paula Wikström,
 Petra Zentner

INSERATE

Susanne Hauser
 susanne.hauser@b2bsswissmedien.ch
 Tanja Johann
 tanja.johann@b2bsswissmedien.ch

ABONNEMENTE

admin@b2bsswissmedien.ch

Jahresabonnement (inkl. MwSt.):

Schweiz Fr. 138.-, erscheint fünfmal jährlich

DRUCKEREI

Ostschweiz Druck AG,
 Hofstetstrasse 14, 9300 Wittenbach

COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

9. JAHRGANG ISSN 2296-3979



MITGLIEDERUMFRAGE

Chirurgen beklagen schlechtere Rahmenbedingungen

► Aus der Mitgliederumfrage, die im Jahresbericht der Schweizerischen Gesellschaft für Viszeralchirurgie (SGVC) veröffentlicht wurde, geht hervor, dass sich die Chirurgen politisch schlecht repräsentiert fühlen. Über die Hälfte gibt an, dass sich keine Partei für ihre Anliegen einsetzen würde. Am ehesten traut man noch der FDP zu, eine Lanze für die Ärzteschaft zu brechen. 50 der insgesamt 224 Bauchchirurgen, die an der Umfrage mitwirkten, gaben ihr die Stimme.

Den grössten politischen Handlungsbedarf sehen sie im Kampf gegen die ausufernde Bürokratisierung. Was darunter konkret zu verstehen ist, verdeutlichen mehrere Beispiele aus dem Alltag von Assistenzärztinnen und -ärzten, die im Jahresbericht aufgeführt sind. 70 bis 80 Prozent ihrer Zeit verbringen die angehenden Viszeralchirurgen mit administrativen Tätigkeiten: Termine organisieren, Datenbanken bewirtschaften oder Berichte einscannen prägen ihren Alltag.

Professor Antonio Nocito, Chefarzt Chirurgie am Kantonsspital Baden (KSB) und Präsident der SGVC, fordert denn auch ein Umdenken. Nichtmedizinische Tätigkeiten sollen konsequent an andere Berufsgruppen abgegeben werden, damit sich die Viszeralchirurgen auf ihr Kerngeschäft im OP-Saal und bei der Patientenbetreuung konzentrieren können. Auch die Ausbildung der Assistenzärzte könnte so in einer 50-Stunden-Woche ausreichend gewährleistet werden.

KREBSFORSCHUNG

Robert-Wenner-Preis geht an Nicola Aceto

Der mit 80 000 Franken dotierte Robert-Wenner-Preis – eine Auszeichnung für junge Krebsforschende – geht an Professor Nicola Aceto von der ETH Zürich, der international für seine Forschung zur Krebsmetastasierung anerkannt ist.

Die meisten Krebsarten werden dann tödlich, wenn sie im Körper Ableger, sogenannte Metastasen, bilden. Schätzungsweise sterben jedes Jahr weltweit 9 Millionen Menschen an den Folgen einer metastasierten Erkrankung. Diese Zahl zeigt, dass

das heutige Wissen darüber, was die Verbreitung von Metastasen begünstigt, nach wie vor sehr begrenzt ist. Hier setzen Aceto und sein Team an. Der international für seine Forschung in der Krebsmetastasierung anerkannte Forscher versucht, Schwachstellen der Metastasierung zu erkennen und diese für die Krebstherapie nutzbar zu machen. Sein Forschungsschwerpunkt liegt auf der Biologie der zirkulierenden Tumorzellen (CTC, circulating tumor cells) und deren Rolle bei der Krebsausbreitung.



Professor Nicola Aceto von der ETH Zürich mit seiner Auszeichnung.

FOTOS: PIXABAY, ETH ZÜRICH, TERTIANUM, PR

PARTNERSCHAFT

Tertianum und Saviva bauen Kooperation aus

Die Tertianum Gruppe setzt bei der gruppenweiten Beschaffung von Lebensmitteln, Verbrauchsgütern und Logistikunterstützung weiterhin auf die Dienstleistungen von Saviva. Die beiden Unternehmen haben per 1. August einen entsprechenden Rahmenvertrag für eine strategische Einkaufsallianz unterzeichnet und verlängern damit die Zusammenarbeit vorzeitig.

Die vereinbarte Kooperation umfasst den Einkauf von Lebensmitteln, Verbrauchsmaterial und Logistikunterstützung für die über 90 Betriebe der Tertianum Gruppe. Neben einer noch engeren Zusammenarbeit und der gemeinsamen Bündelung der

Kräfte im Bereich Beschaffung ist zusätzliche eine Optimierung in der Logistikorganisation vorgesehen. Das geplante Beschaffungsvolumen beläuft sich im Rahmen der Kooperation kumuliert auf über 100 Millionen Franken. «Dank der zukunftsweisenden Kooperation können wir unsere Logistik enger aufeinander abstimmen und die Beschaffungskonditionen deutlich verbessern. Dadurch entstehen Vorteile hinsichtlich Qualität, Kosten sowie Nachhaltigkeit in unseren Kernbereichen Pflege, Betreuung, Gastronomie und Hauswirtschaft über unsere ganze Gruppe hinweg. Diese Vorteile kommen unseren Gästen direkt

und indirekt zugute», sagt Sandro Sutter, Chief Service Officer bei Tertianum. «Die strategische Partnerschaft mit Saviva ist damit für uns ein wichtiger Schritt in Richtung einer weiteren Effizienzsteigerung sowie einer nachhaltigen Beschaffungsorganisation.» «Diese Partnerschaft ist ein starkes gegenseitiges Commitment und basiert auf Vertrauen und Herzlichkeit. Wir sind stolz und freuen uns, mit diesem innovativen Modell gemeinsam mit Tertianum ganzheitliche Lösungen für die Beschaffung sowie für die Logistik im Gesundheitswesen entwickeln zu dürfen», sagt Lena Steiner, CEO von Saviva.



Lena Steiner, CEO von Saviva, und Sandro Sutter, Chief Service Officer bei Tertianum.

« In der Logistik sind Bestände immer teuer. Dieses Bewusstsein ist in Spitälern leider nicht immer vorhanden.

Dr. Peter Acél, Gründer und CEO des Zürcher Beratungsunternehmens Dr. Acél & Partner

100

Millionen Franken

beträgt das geplante Beschaffungsvolumen im Rahmen der Kooperation von Tertianum und Saviva

(siehe obenstehenden Bericht)

PERSONALIEN



Britta Hanley ist zur Chief Revenue Officer bei The Kusunacht Practice ernannt worden. Seit 2012 arbeitet

Hanley in der IT- und Software-Branche und unterstützte weltweit Kliniken und Gesundheitseinrichtungen bei ihrer digitalen Transformation. Hanley ist zertifizierte Verwaltungsrätin und zudem Gründerin eines Start-ups.



Hansjörg Lehmann, CEO des Kantonsospitals Winterthur (KSW), wird im Sommer 2024 als CEO die Leitung des

Careum Bildungszentrums übernehmen. Lehmann arbeitete unter anderem neun Jahre in leitender Funktion in der Zürcher Gesundheitsdirektion und sechs Jahre als CFO und CEO des KSW. Parallel dazu nahm er als Vertreter dieser Organisationen in verschiedenen Gremien Einsitz, unter anderem im Spitalrat des Universitätsspitals Zürich (USZ).



Rakesh Padiyath ergänzt die Spitalleitung des Universitätsspitals Basel (USB). Er ist seit 2011 am USB in

verschiedenen Funktionen tätig. Von 2019 bis 2021 war er in der Hirslanden Klinik St. Anna in der Geschäftsleitung tätig. 2021 erfolgte die Berufung als Leiter des Departements Planung, Prozesse und Steuerung. Jetzt wird das Departement in die neue und erweiterte Direktion überführt.



Dimitrios Chronas wird per 1. Mai 2024 neuer Chefarzt und Leiter der Frauenklinik des Spitals Zollikerberg.

Bereits seit 2020 ist Chronas Chefarzt Gynäkologie und Gynäkologische Onkologie im Spital Zollikerberg. Nun wird er Chefarzt und neuer Leiter der Frauenklinik.



«Die Kosten sind 20 Prozent niedriger als vorher»

Dr. Peter Acél ist Gründer und CEO des Zürcher Beratungsunternehmens Dr. Acél & Partner AG. Der renommierte Logistikexperte begleitet seit über 25 Jahren Projekte im Gesundheitswesen und kennt die Abläufe und Prozesse in vielen Spitälern im Detail. Im Interview mit Heime & Spitäler erläutert er die Neuaufstellung der Pharmalogistik in einem Zentrumsspital.

► INTERVIEW: FLORIAN FELS

Worums ging es bei dem Projekt?

Es ging um die Pharmazie. Von der Beschaffung in der heutigen Mangelsituation, der punktuellen Selbstherstellung bis hin zur Nachverfolgbarkeit von Medikamenten und allen Abläufen im Detail. Dazu gehörten auch Automatisierungslösungen sowohl zentral als auch dezentral.

Wie war der Ablauf?

Rund acht Monate hat das Projekt gedauert. Es war im Prinzip ein klassischer Projekt-Ablauf: Zunächst wurde eine erste Analyse erstellt, allerdings auf Basis eines Grundkonzepts, das schon vorher erarbeitet worden war. Grundauftrag war die Automatisierung und Überprüfung der Prozesse.

Wie sah die Projektorganisation aus?

Es gab ein festes Team von zwei Personen für das Projekt und dann Mitarbeitende, die punktuell dazugestossen sind. Von unserer Seite waren meine Kollegin und ich dabei.

Was hat sich im Spital bei der Medikamentenlogistik geändert?

Neben der Einführung von Automatisierungslösungen war die grösste Neuerung sicherlich, dass man zum einen im Neubau im Keller ein Medikamentenlager eingerichtet hat und gleichzeitig auf den Eta-

gen Pharmazimmer, die zukünftig von einem Pharmaassistenten oder einer Pharmaassistentin betreut werden.

Wo wurden die Medikamente denn vorher gelagert?

Das zentrale Pharmazielager hat die Medikamente kommissioniert, die von den Abteilungen bestellt wurden. Diese wurden dann zweimal am Tag ausgeliefert und auf den verschiedenen Stationen im Pflegezimmer in die Schränke geräumt. Die Pflegenden hatten die Aufgabe, die Medikamente entgegenzunehmen und auf der Etage zu verwalten. Das ist jetzt anders.

Aber das Pharmapersonal auf der Etage ist dann zusätzliches Personal?

Ja. Dafür muss sich die Pflege nicht mehr um die ganze Pharma-Logistik kümmern. Und es ist im Arbeitsmarkt zum Teil wohl einfacher, Pharmafachkräfte zu finden als Pflegepersonal.

Was hat sich für das Spital im Vergleich zu vorher verbessert?

Diese Weiterentwicklung der Pharmalogistik ist wirklich ein grosser Fortschritt. Die Transparenz und Nachverfolgbarkeit haben sich durch die erweiterte digitale Erfassung signifikant verbessert. ►►

«Einen Wermutstropfen habe ich als Logistiker. Es ist schade, dass man bei den Prozessen nicht noch einen Schritt weiter gegangen ist.»

» Das hat die Transparenz erhöht, die Kosten reduziert und geholfen, den Mitarbeitermangel in der Pflege zu lindern. Die Kosten sind in der Summe 20 Prozent tiefer als vorher.

Hätte im Rückblick etwas besser laufen können?

Einen Wermutstropfen habe ich als Logistiker. Es ist schade, dass man bei den Prozessen nicht noch einen Schritt weiter gegangen ist.

Inwiefern?

Leider werden die Pharmazimmer weiterhin auch nur zweimal am Tag beliefert. Das war eine Vorgabe aus dem Grundkonzept, die fix war.

Warum leider?

Generell würde ich eine Belieferung von vier- bis sechsmal am Tag vorschlagen. Wenn ich nur zweimal am Tag verteile, habe ich bei der Fülle von Aus- und Eintritten, Notfällen etc. in einem Akutspital ständig Sondertouren oder Expresstouren für Medikamente. Zudem muss ich bei nur zweimaliger Belieferung in der Summe höhere Bestände auf Lager haben. Und in der Logistik sind Bestände immer teuer. Dieses Bewusstsein ist in Spitälern leider nicht immer vorhanden.

Was wäre für Sie das Minimum?

Medikamente werden ja in der Regel viermal am Tag an die Patientinnen und Patienten ausgegeben: morgens, mittags, abends und für die Nacht. Daher wären vier Belieferungen für mich das Minimum. Da zwischen Morgen und Mittag die Zeitspanne relativ lang ist, können je nach Station verschiedene Situationen eintreten, die andere Medikamente erfordern, beispielsweise in Notfall-Abteilungen oder

im OPS. Daher würde ich vormittags und nachmittags noch einen Zwischenschritt einfügen, also eine zusätzliche Belieferung, damit die Bestände geringer sind und schneller reagiert werden kann innerhalb eines eingespielten Prozesses.

Wie viele Lager sind es dann insgesamt?

In diesem konkreten Fall gibt es im Zentrumsspital ein Lager und dann im Keller des Neubaugebäudes ein weiteres und verschiedene Lager in den Pharmazimmern auf den Etagen. Im Keller des Neubaus beschafft man die Medikamente aus der Zentrale und kommissioniert sie zweimal am Tag. Der Logistiker, der auf die Stationen ausliefert, hat sicherlich vier bis fünf Kisten dabei. Und wenn zwischen durch etwas fehlt, läuft irgendjemand, wahrscheinlich die Pharmaassistentin, aus der Station in den Keller oder in die Zentrale, um ein einzelnes Medikament zu organisieren. Das ist dann natürlich kein geordneter Prozess mehr.

Macht das wirklich so viel aus?

Ja, denn der Pharmaassistent lässt alles stehen und liegen, läuft in den Keller und sorgt dort auch für eine gewisse Unordnung: Die Logistikmitarbeitenden unterbrechen beispielsweise ihre normale Kommissionierung, müssen dann das gewünschte Medikament herausuchen und erfassen. Dabei ginge es viel reibungsloser bei einer regelmässigen Belieferung von vier bis sechs Mal pro Tag.

Lässt sich das in Geld bewerten?

Jedes Lager kostet Geld, in der Industrie im Schnitt 20 bis 25 Prozent des Warenwertes pro Jahr. Im Spital würde ich eher von gegen 30 Prozent ausgehen. Kosten entstehen durch die Bestellvorgänge, Kom-

« Ich mache mir keine Sorgen, dass man aus den Gesundheitskosten noch Potenziale rausholen kann, analog zur Industrie und Handel.



FOTOS: ACÉL & PARTNER, PIXABAY

missionierungen, Verpackungen, Entsorgungen, die digitale Erhaltung der Transparenz etc. Ich spare doch lieber in den Beständen als beim Personal. Insbesondere, wenn ich bei vielen Medikamenten eine Mangellage habe.

Was wurde genau automatisiert?

Automatisiert wurde ein Teil der Kommissionierung für den Patienten. Das geht nur zum Teil. Wenn sich die Verordnung während des Tages oder etwas anderes ändert, und man nur zwei Belieferungen pro Tag hat, gibt es natürlich viele Ausnahmen.

Wo erfolgte die Automatisierung beziehungsweise die Kommissionierung?

Ein Teil in der Zentrale und ein anderer Teil im Keller des Neubaus.

Waren Unit-Dose-Konzepte ein Thema?

Wir haben das für viele Spitäler in der Schweiz geprüft. Diese Lösungen haben sich allerdings nicht durchgesetzt. Für ein Akutspital ist das eigentlich nicht sinnvoll. Für Langzeitpatienten dagegen kann das eine gute Lösung sein. Aber das viele Plastik, das dafür benötigt wird, wird von den Spitälern und den Patienten sehr kritisch gesehen.

Waren automatische Medikamentenschränke ein Thema?

Die hätten sicherlich Sinn gemacht, das haben wir uns auch angeschaut. Aber in diesem Fall hat man es anders gelöst: mit den schon erwähnten separaten Pharmazimmern auf jeder Etage des Neubaus und jeweils einer verantwortlichen Person.

Noch einmal zu den Prozessen. Gibt es ein Spital, das Sie kennen, wo es mustergültig läuft?

Ich kenne die Abläufe in vielen Spitälern, aber ich kenne keins, wo die Logistikprozesse konsequent effizient organisiert sind.

Es gibt also noch Potenzial.

Ja, ich mache mir keine Sorgen, dass man aus den Gesundheitskosten noch Potenziale rausholen kann, analog zur Industrie und Handel.

Mit einer Spitem haben Sie auch Erfahrung?

Noch nicht, das würde mich sehr interessieren. Ich vermute, dass dort sehr viel zu optimieren wäre.

Wir haben viel darüber gesprochen, was noch besser hätte laufen können, aber insgesamt war es doch ein gutes Projekt?

Absolut. Wir haben Transparenz geschaffen, wir haben automatisiert und Kosten reduziert. Die Teilprozesse sind durchweg in Ordnung, und wir haben versucht, die Schnittstellen so gut wie möglich zu gestalten. Insgesamt haben wir gemeinsam mit dem Spital Probleme gelöst und entschärft. Jetzt ist die Pflege entlastet, weil sie nicht mehr selbst zweimal am Tag die Medikamente einräumen und viermal kommissionieren muss. Die Wagen mit den Medikamenten, die sie vorher bestückt haben, erhalten sie jetzt fertig vorbereitet von der Pharmaassistentin.

ICH VERWENDE PEGGYS, WEIL ICH NATÜRLICH VERANTWORTUNG FÜR DAS WOHL MEINER GÄSTE ÜBERNEHME.



ALLE VORTEILE
FÜR DIE
GEMEINSCHAFTS-
GASTRONOMIE:
care.eipro.de



PEGGYS von EIPRO:
pasteurisierte Eier für sichere, natürliche Eigerichte
ohne Abstriche. Wenn es um hochwertige und
kreative Ei- und Ei-Alternativprodukte geht,
ist EIPRO seit mehr als 30 Jahren
Ihr Qualitätsgarant.

CARTE BLANCHE



FRIDOLIN MARTY,
Leiter Gesundheitspolitik
bei Economiesuisse

Das Gesundheitswesen wird schlecht reguliert

► Pro Jahr behandelt das Bundesparlament über 500 Geschäfte (ohne Covid). Seit Einführung des neuen Krankenversicherungsgesetzes gab es 44 neue KVG-Versionen. Zudem beschloss das Parlament ein neues Aufsichtsgesetz. Die Seitenzahl stieg seit 2000 von 40 auf 100 (KVG und KVAG). Dazu mussten 179 Verordnungsänderungen (Krankenleistungsverordnung und Krankenversicherungsverordnung) durchgeführt werden. Die administrative Belastung für Behörden und Leistungserbringer stieg in neue Dimensionen. Dadurch litt die Qualität der Regulierung. Es braucht ein Umdenken.

Die Kosten explodieren nicht, sondern bewegen sich seit den Neunzigerjahren auf einer Geraden. Ein US-Forschungsteam um den gesundheitsökonomischen Pionier Joseph Newhouse ortet sogar eine leichte Abflachung der Kurve und eine Reduktion der Wachstumsdifferenz zwischen dem Bruttosozialprodukt und den Gesundheitskosten. Seit circa zehn Jahren beginnt jedoch die Regulierung zu explodieren. Im Gegensatz zu Bildungs- und Energiethemen haben sich die parlamentarischen Geschäfte zu den Gesundheitsthemen verdoppelt.

Bei dieser hohen Zahl an parlamentarischen Initiativen, Motionen, Postulaten etc. wundert sich niemand, dass die Qualität der Vorschläge auf der Strecke bleibt. Dieser Wirrwarr an Vorstössen und Interessen ging auch am Bundesrat nicht spurlos vorüber. Denn die Qualität der Botschaften lässt ebenfalls zu wünschen übrig. Das Parlament ist dadurch oft überfordert und versucht den Schaden so klein wie möglich zu halten. Ein Auswuchs davon sind zum Beispiel die doppelt beschlossenen Qualitätsziele. Sie lassen sich nicht nur im Gegenvorschlag zur Kostenbremseinitiative finden, sondern auch im vier Jahre zuvor beschlossenen Qualitätsartikel. Die FMH-Präsidentin Yvonne Gilli überschrieb einen Artikel in der Ärztezeitung treffend: Folgt auf «smarter medicine» nun «smarter politics»?

«Was ist zu tun?», wird sich die neue Departementschefin oder der neue Departementschef fragen, wenn sie/er nach der ersten Sitzung nach der Bundesratswahl das EDI bekommen hat. Das Beste wäre eine Überarbeitung des Krankenversicherungsgesetzes (KVG). Seine Auf-

blähung von 44 auf 100 Seiten seit Inkrafttreten spricht Bände. Auch die Verordnungen dehnten sich entsprechend aus. Die Entwicklung des KVG verlief «organisch»; bei einer Stadt würde man sagen ohne Bau- und Zonenordnung. Wer einmal in amerikanischen Städten war, weiss wovon die Rede ist. So ist es mit dem KVG gegangen. Die angenommenen Vorstösse betrafen alle Themen kreuz und quer und mussten von Bundesrat und Verwaltung schliesslich umgesetzt werden. Dabei sind Widersprüche mit anderen Gesetzestexten kaum zu vermeiden. Bekanntestes Beispiel ist die Subvention der Tabakbauern auf der einen Seite und die Tabakprävention auf der anderen. Die Bundesverfassung wird in der Schweiz sowieso kaum beachtet. Seit Inkrafttreten des KVG hat sich der Anteil privatfinanzierter Leistungen von 50 Prozent auf 30 Prozent reduziert. Dabei steht in Artikel 41 BV unter den Sozialzielen: «Bund und Kantone setzen sich in Ergänzung zu persönlicher Verantwortung und privater Initiative dafür ein, dass jede Person die für ihre Gesundheit notwendige Pflege erhält.» Das Parlament fouierte sich um diesen Subsidiaritätsartikel und dehnte das KVG eifrig aus. Trotz unaufhörlicher Kostenklagen und zahlreicher Kostendämpfungsvorstösse wurde sogar versäumt, die Selbstbeteiligung der Kostenentwicklung anzupassen. Diese ist seit 2004 auch nominal stabil bei einer Verdreifachung der Kosten. In dieser Zeit stieg das Kaffee Crème von Fr. 3,54 auf Fr. 4,39 (+25%). Das Produkt ist hier dasselbe. Beim KVG gab es aber zahlreiche Ausweitungen des Leistungskatalogs. Beispielsweise waren die heutigen, patentgeschützten Medikamente noch gar nicht erfunden. Wäre die Kostenbeteiligung (Franchise und Selbstbehaltsobergrenze) angepasst worden, wären die Prämien circa 10 Prozent niedriger. Darüber hinaus erhöhte die Ambulantisierung die Prämien, da bei den stationären Spitalleistungen der Kanton 55 Prozent der Kosten übernimmt, bei den ambulanten dagegen nichts. Obwohl ambulante Leistungen in der Summe billiger sind, hat diese Umschichtung wegen der fehlenden Subventionierung die Prämien erhöht. Es verursacht in 20 Jahren eine Prämienhöhung von 3,2 Prozent. Analoges gilt für den Pflegebereich.

Nach welchen Grundsätzen müsste das KVG überarbeitet werden?

Economiesuisse hat in seinen Leitlinien zur Gesundheitspolitik drei Gründe für die Regulierungsflut identifiziert: Erstens wächst der Grundversicherungsbereich stärker als der private Gesundheitsbereich. Zweitens wird die hochproblematische Mehrfachrolle der Kantone in der Gesundheitspolitik nicht angegangen. Und drittens werden neue Gesetze beschlossen, weil bestehende Normen nicht umgesetzt werden. Das Parlament nimmt zu wenig Einfluss auf einen effektiven und effizienten Vollzug der Normen und versucht die Mängel durch zusätzliche Gesetzestexte zu beheben. Dadurch erhöht man jedoch allein die administrativen Kosten, ohne wirklichen Mehrwert zu schaffen.

Mit sieben Grundsätzen einer guten Regulierungspraxis könnte hier Abhilfe geschaffen werden:

1. Keine direkte Steuerung der Marktergebnisse: Direkte Markteingriffe sind zu vermeiden. Indirekte Markteingriffe, beispielsweise mit Anreizen, sind vielversprechender.
2. Subjektfinanzierung statt Objektfinanzierung: Institutionen, Branchen- und Berufsverbände sollen nicht subventioniert oder begünstigt werden. Alle Vergünstigungen sollen direkt den Versicherten zukommen.
3. Subsidiaritätsprinzip gemäss Bundesverfassung: Dezentrale Lösungen sollen gegenüber zentralistischen Ansätzen bevorzugt werden.
4. Die Mehrfachrolle der Kantone (u. a. als Eigentümer, Auftraggeber, Kontrolleur und Zahler) ist aufzuheben oder mindestens deren schädliche Auswirkungen durch bessere Governance zu beseitigen. Die Aufgabenteilung zwischen Bund und Kantonen muss entflechtet werden.
5. Regulierungsversagen soll nicht durch neue Regulierung bekämpft werden. Vielmehr muss Bestehendes sauber umgesetzt werden, erst dann sollen (wenn nötig) Reformvorschläge formuliert und mit einer Regulierungsfolgeabschätzung begleitet werden. Die Geschäftsprüfungskommission des Parlaments muss die Umsetzung in der Verwaltung konsequenter überprüfen.
6. Vereinfachung von Abläufen mit den Behörden im Bereich Konsultationen und Weisungen: Bei Datenlieferungen dem «Once-only-Prinzip» folgen und durchgehende Digitalisierung anstreben, statt Insellösungen zu verfolgen.
7. Kosten-Nutzen der Regulierung ex ante und ex post prüfen, Kostentransparenz anstreben und Raum für Selbstregulierung lassen. Eine sorgfältige Problemanalyse im Vorfeld ist entscheidend.

► In dieser Rubrik äussern Vertreter aus dem Gesundheitswesen ihre Meinung zu aktuellen Themen.

igeho

18-22 | 11 | 23
Messe Basel

Halle 1.1 / Stand B102

Backen Sie grosse Brötchen.

Verwöhnen Sie Ihre
Kundschaft.



Hier geht's zu
unserem Vorschlag

Melitta®
caFina

cafina.ch
mycafina.ch



Trotz steigender Prämien: Spitäler können ihre Kosten nicht decken

Der **Spitalverband H+** hat die kommunizierte Prämienerhöhung für das Jahr 2024 mit Besorgnis zur Kenntnis genommen. H+ fordert eine faire und korrekte Finanzierung der Gesundheitsversorgung.

► PAULA WIKSTRÖM

Das Ziel müsse auch in Zukunft sein, so der Verband, eine hochstehende und finanzierbare Versorgung für die ganze Bevölkerung zu gewährleisten. Dazu sei die Politik jetzt gefordert und müsse zukunftsfähige Finanzierungssysteme gestalten. Der Leidensdruck aufgrund der steigenden Krankenkassenprämien sei vor allem im Mittelstand und wegen der einzigartigen Kopfprämie sehr gross. Zwar steigen auch im Spitalbereich die Gesundheitskosten weiter an. Die Gründe dafür seien vielfältig und häufig ausserhalb des Einflussbereichs der Spitäler: Der demografische Wandel, das Bevölkerungswachstum sowie der technologische Fortschritt und neue Therapien führen zu mehr beziehungsweise kostenintensiveren medizinischen Behandlungen. Auch der Fachkräftemangel hätte einen massiven Impact auf die Kosten.

Leistungen während der Pandemie

Ein gesellschaftlich so zentrales Gut wie Gesundheit dürfe nicht nur unter dem Gesichtspunkt von Kosten und Sparen betrachtet werden, wie dies in der politischen Debatte leider seit Jahren der Fall ist. «Die Schweiz hat ein sehr gut ausgebautes und qualitativ hochstehendes Gesundheitswesen mit motiviertem Personal», betont H+-Direktorin Anne-Geneviève Bütikofer. «Die Mitarbeitenden der Spitäler und Kliniken haben während der Pandemie die Gesundheitsversorgung der Schweizer Bevölkerung sichergestellt. Doch dieses Angebot hat seinen Preis.» Es bräuchte deshalb eine sachgerechte und kor-

rekte Finanzierung der Gesundheitsversorgung, beispielsweise über Pauschalen und einen Einzelleistungstarif auch im ambulanten Bereich sowie die Einheitliche Finanzierung EFAS. H+ fordert aus diesem Grund alle Akteure des Gesundheitswesens auf, eine Diskussion darüber zu führen, wie eine effiziente und hochstehende Versorgung sichergestellt werden kann.

Pflegenotstand und Fachkräftemangel

Kostendeckende Tarife seien vor allem auch nötig, um dem Pflegepersonal den dringend angebrachten Teuerungsausgleich bei den Löhnen bezahlen zu können. Die Bevölkerung hätte mit der Annahme der Pflegeinitiative die Bedeutung einer hervorragenden Pflege in der Bundesverfassung verankert. Die Spitäler und Kliniken müssten aber in der Lage sein, ihren Teil zur konkreten Umsetzung der Initiative zu leisten.

Inflation offenbart Systemschwäche – Finanzierung muss überdacht werden

Die momentane Inflation treffe die Spitäler und Kliniken massiv. Anders als Unternehmen in anderen Branchen könnten die Spitäler und Kliniken die Spitaltarife nicht einfach an die Teuerung angleichen, sondern müssten diese mit den Versicherern neu verhandeln. Tarifierhöhungen seien aber kaum noch möglich, weil sie mit Krankenkassenprämien finanziert werden, die für viele Haushalte eine Schmerzgrenze erreicht haben. Ohne Teuerungsanpassung könnten die Spitäler und Kliniken die finanzielle Abwärts Spirale aber nicht abwenden. Die direkte Abhängigkeit der Spitalfinanzierung von einer einkom-



mensunabhängigen Kopfprämie erweist sich damit als Schwäche unseres Systems. «Nicht die Kosten sind das Problem, sondern die Finanzierung. Die einkommensunabhängige Kopfprämie ist weltweit einzigartig und muss überdacht werden», sagt Anne-Geneviève Bütikofer.

Unterfinanzierung gefährdet die Versorgung

Die Spitäler und Kliniken stünden schon heute unter einem grossen finanziellen Druck, so der Verband, und dieser wird sich noch weiter verschärfen. So könnten die Spitäler über die geltenden Tarife die effektiven Kosten längst nicht mehr decken, insbesondere im ambulanten Bereich. Nicht nur die Inflation hätte diese Lage bereits weiter verschlechtert, da die Tarife nicht automatisch der Teuerung angepasst werden und die Spitäler so auf den Mehrkosten sitzen bleiben. Zudem übertrüge der Gesetzgeber den Spitälern und Kliniken immer mehr zusätzliche Aufgaben, für die keine zusätzliche Finanzierung als über die Tarife vorgesehen ist, beispielsweise für das Elektronische Patientendossier EPD, das Führen von verschiedenen Registern wie Hüft- und Knieimplantaten, Qualitätsmessungen oder die Ausbildung von Fachkräften und die Weiterbildung von angehenden Fachärztinnen und Fachärzten. Weiter führten überbordende Bürokratie und Kontrollen zu einem deutlich höheren administrativen Aufwand. Die Folgen seien höhere Kosten bei den Spitälern, weil beispielsweise mehr Personal benötigt wird, um diese Aufgaben zu bewältigen. Die Finanzierung dieser gesetzlichen Aufgaben erfolge unter anderem auch über Prämien aus der Grundversicherung, obwohl sie keine eigentlichen Leistungen des Krankenversicherungsgesetzes (KVG) sind.

Spitäler investieren in die Verschiebung stationär zu ambulant

Trotz der Unterfinanzierung von 30 Prozent im ambulanten Bereich, bauen die Spitäler und Kliniken ihr ambulantes Leistungsangebot aus und würden damit die politisch gewollte Verschiebung vom stationären Sektor in den ambulanten Bereich unterstützen. Denn viele Behandlungen könnten so kostengünstiger erbracht werden. Weiter würde H+ sich für die Einführung eines angemessenen ambulanten Tarifsystems bestehend aus Pauschalen und dem Einzelleistungstarif TARDOC einsetzen. Die Grundlagen dafür hätten die Tarifpartner geschaffen und sollten in der Organisation ambulante Arzttarife (OAAT AG) zu einem kohärenten Tarifsystem zusammengeführt werden. Im Gegenzug erwarte H+ von Bund, Kantonen und den Versicherern kostendeckende Tarife, damit die Spitäler eine tragfähige Zukunft haben.



«Nicht die Kosten sind das Problem, sondern die Finanzierung. Die einkommensunabhängige Kopfprämie ist weltweit einzigartig und muss überdacht werden.

Anne-Geneviève Bütikofer,
H+-Direktorin



Paula Wikström,
Redaktion Heime & Spitäler

DAWA[®]
Professionnel



EINFACH GENIESSEN

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Garantiert sicheres Gelingen
- Besonderes Genusserebnis
 - Abwechslungsreiches Produktsortiment
- Hergestellt in der Schweiz

Alle Informationen über Dawa sowie einfache und schnell zubereitete Rezepte finden Sie unter:

Text



dawa.ch



Die heutige Spitalfinanzierung hat ihre Grenzen erreicht

H+, der nationale Spitzenverband der öffentlichen und privaten Schweizer Spitäler, Kliniken und Pflegeinstitutionen, hat zu der angespannten Lage der Finanzen ein **Positionspapier** veröffentlicht, das Heime & Spitäler als ausserordentlich wichtig erachtet und deshalb hier in voller Länge wiedergibt.

Ausgangslage

Die Spitäler und Kliniken leiden unter einer chronischen Unterfinanzierung von Leistungen in der Grundversicherung (OKP). Im ambulanten Bereich erreicht die fehlende Deckung bald 30 Prozent der Kosten; im stationären Bereich sind es auch rund 10 Prozent. Die Inflation, der Fachkräftemangel und die daraus resultierenden Lohnerhöhungen bedeuten für die Spitäler und Kliniken nochmals zusätzliche Kosten und Investitionen, die sie eigentlich über die Tarife finanzieren sollten, aber nicht mehr können. Zudem fehlt in den OKP-Tarifen seit Jahrzehnten eine faire Berücksichtigung der aufgelaufenen prospektiven Kostenentwicklung. Hinzu kommen die demografischen Herausforderungen mit den Babyboomer-Fachkräften, welche die Arbeitswelt in den kommenden zehn Jahren verlassen werden. Auch die Patientinnen und Patienten werden immer älter, weisen komplexere Krankheitsbilder auf und benötigen eine aufwendigere medizinische Versorgung. Diese Kostenfaktoren sowie die notwendigen Investitionen in den technologischen und digitalen Fortschritt, aber auch die Ambulantisierung und die zunehmende Regulierung durch den Gesetzgeber, werden die Unterfinanzierung der Spitäler und Kliniken weiter verstärken.

Die finanzielle Situation der Spitäler und Kliniken zeigt deutlich, dass das schweizerische Ge-

sundheitssystem nicht mit den Vorgaben und Vorstellungen des Krankenversicherungsgesetzes (KVG) vereinbar ist. Mit den Tarifen aus der Grundversicherung müsste sich ein durchschnittlich effizientes Spital wirtschaftlich nachhaltig finanzieren können – dies ist nicht der Fall. H+ fordert, dass die verabschiedeten Finanzierungsgrundsätze des KVGs endlich sauber umgesetzt werden. Mit der politisch motivierten Unterfinanzierung muss Schluss sein. Wird diese Forderung nicht erfüllt, so drohen Qualitätseinbussen bis hin zu Versorgungsausfällen, welche zulasten der Bevölkerung gehen.

Wir Spitäler und Kliniken wollen das heutige Leistungs- und Qualitätsniveau erhalten. H+ Die Spitäler der Schweiz stellt aus diesem Grund folgende sechs Forderungen:

1. Eine sachgerechte und nachhaltige

Finanzierung der stationären und ambulanten Leistungen der Spitäler und Kliniken, welche durch die obligatorische Krankenpflegeversicherung (OKP) übernommen werden, damit auch in Zukunft diese Leistungen in der geforderten Qualität erbracht werden können.

2. Eine sofortige Anpassung der Tarifpolitik mit:

- a. einer Erhöhung der Tarife um 5 Prozent, um die aufgelaufene Teuerung und die Personalkostenentwicklung aufzufangen; ►►



shp 
Intelligente
Vorsorgekonzepte

Wir bringen Leben in Ihre Vorsorge

Als Spezialist für die Vorsorgebedürfnisse des schweizerischen Gesundheitswesens bietet die SHP für jedes in diesem Bereich tätige Unternehmen, von Einzelfirmen bis zu Institutionen mit einigen hundert Versicherten, intelligente und preisgünstige Vorsorgekonzepte.

Sie möchten Ihre berufliche Vorsorge optimieren?

Dann kontaktieren Sie unsere Experten für ein kostenloses und unverbindliches Beratungsgespräch.

Pensionskasse SHP, Kronenplatz 1, 8953 Dietikon, Telefon 044 268 90 60, www.pkshp.ch

- b. einer Verankerung des Prinzips der prospektiven Indexierung in der OKP-Finanzierung;
 - c. einer sukzessiven Erhöhung der ambulanten Tarife in den kommenden vier Jahren um gesamthaft 15 Prozent, welche die seit Jahren herrschende chronische Unterdeckung von durchschnittlich 30 Prozent abfedert.
3. **Die Einführung und Anerkennung** eines hin auf Sachgerechtigkeit optimierten Benchmarks bei allen Stakeholdern, der exogene Faktoren – von den Spitälern und Kliniken nicht beeinflussbare Faktoren – bei den Benchmarkberechnungen miteinbezieht.
 4. **Die Einführung eines sachgerechten ambulanten Tarifsystems** bestehend aus Pauschalen und dem Einzelleistungstarif TARDOC muss kostenneutral erfolgen. Die bestehende Kostenunterdeckung von rund 30 Prozent im alten Tarifsysteem Tarmed muss unabhängig vom bevorstehenden Tarifsysteemwechsel, idealerweise noch unter Tarmed, behoben werden.
 5. **Alternative Finanzierungslösungen** für Aufgaben von Spitälern und Kliniken, die keine medizinischen, pflegerischen und therapeutischen Leistungen (KVG-Leistungen) im eigentlichen Sinne sind.
 6. **Politik, Behörden und Versicherer** sollen in ihren Überlegungen die Versorgungssicherheit und innovative Weiterentwicklung der Gesundheitsversorgung ins Zentrum stellen und davon ausgehend die Bereitstellung der entsprechenden finanziellen Mittel gewährleisten.

Position

› 1. Sachgerechte und nachhaltige Finanzierung für die qualitativ hochstehenden Leistungen der Schweizer Spitäler und Kliniken

Das bestehende Finanzierungssystem bringt die Spitäler und Kliniken über ihre Grenzen des Machbaren. Mit nicht-kostendeckenden Tarifen im stationären und ambulanten Bereich können die Herausforderungen wie der demografische Wandel, der zunehmende Fachkräftemangel, die Forderungen die Arbeitsbedingungen anzupassen, der technologische Fortschritt, die von Politik und Verwaltung fortlaufend auferlegten Bürden sowie die Erwartungen der Bevölkerung nicht erfüllt werden.

H+ ist der Meinung, dass der bestehende gesetzliche Rahmen des Krankenversicherungsgesetzes KVG bei korrekter Anwendung, das heisst im Sinn und Geist der 2009 verabschiedeten neuen Spitalfinanzierung, eine angemessene Finanzierung nach wirtschaftlichen Grundsätzen sowohl im stationären als auch im spitalambulanten Bereich ermöglichen muss. Aus diesem Grund setzt sich H+ für einen effizienten Ressourceneinsatz zur Erbringung medizinischer

Leistungen in der geforderten Qualität ein und fordert gleichzeitig und nach diesen Grundsätzen eine angemessene, wertschätzende und nachhaltige Finanzierung.

› 2. Sachgerechte Tarife nach KVG-Grundsatz-Idee erfordert eine massive Erhöhung der Tarife

Chronische Unterfinanzierung, Teuerung, Fachkräftemangel, alternde Bevölkerung, technologischer Fortschritt und die Erwartungshaltung der Bevölkerung an die Gesundheitsversorgung haben einen Einfluss auf das konkrete Angebot von medizinischen Leistungen und damit auf die Kosten der Gesundheit im Allgemeinen und auf die Finanzen der Spitäler und Kliniken im Speziellen. Für eine nachhaltige Versorgungssicherung braucht es eine sofortige Anpassung der Tarife um 5 Prozent sowie eine sukzessive Erhöhung der ambulanten Tarife in den kommenden vier Jahren um gesamthaft 15 Prozent, damit die bis anhin chronische Unterdeckung endlich abgedeckt wird. Ebenso müssen die Tarife künftig prospektiv indexiert werden.

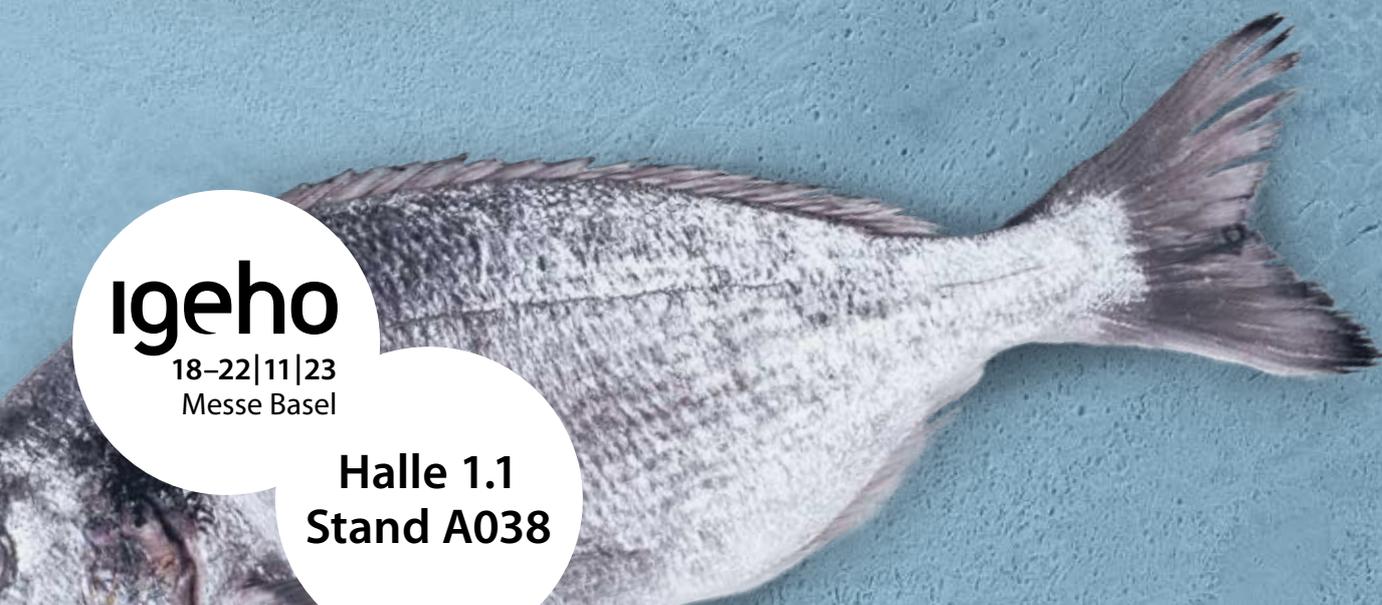
› **Die Unterfinanzierung** ist seit Jahren chronisch und hat verschiedene Ursachen: die reine Kostenperspektive von Politik, Behörden und Versicherern verunmöglicht es den Spitälern und Kliniken, trotz effizienter Leistungserbringung mit den Versicherern, kostendeckende Tarife auszuhandeln. Hinzu kommt ein veraltetes Tarifwerk im ambulanten Bereich. Die Studie von PWC zu den Finanzen der Spitäler und Kliniken kommt ebenfalls zum Schluss, dass nur die wenigsten Spitäler und Kliniken die erforderliche EBITDAR-Marge von 10 Prozent erreichen, um langfristig überleben zu können. Gemäss der Finanzierungsidee müssen effiziente Spitäler dies aber – ausschliesslich aus der Grundversicherung – erreichen können.

› **Die Teuerung** sowie die **steigenden Preise für Energie und Güter** haben einen wesentlichen Einfluss auf die Finanzen der Spitäler und Kliniken. Preissteigerungen im hohen zweistelligen Bereich bei der Energie, Medizintechnik und medizinischem Verbrauchsmaterial, Lebensmittel und Bau sind seit 2022 an der Tagesordnung. In der Folge sollten die Spitäler und Kliniken eigentlich diese höheren Kosten über die Tarife der Spitalleistungen finanzieren können. Eine andere Möglichkeit gibt es nicht! Die Tarife können im Gegensatz zu anderen Wirtschaftsbranchen jedoch nicht selbst vom Leistungserbringer erhöht werden, da diese mit den Versicherern ausgehandelt und von den zuständigen Behörden genehmigt werden müssen. Wenn nun die Versicherer und Behörden nicht mitspielen, bleiben die Spitäler in einer finanziellen Sackgasse stecken und gehen schleichend, aber stetig zugrunde. Qualität und Zugang sind gefährdet.

› **Der Fachkräftemangel** hat einen entscheidenden Einfluss auf die Finanzen der Spitäler und Kliniken, denn der Anteil des Personals an den Gesamtkosten beträgt zwischen 65 und ▶▶



«Frisch für Sie»



igeho

18-22|11|23
Messe Basel

**Halle 1.1
Stand A038**

Erntefrisch, fangfrisch und weidefrisch –
Pistor kombiniert für Sie höchste Qualität mit über hundert Jahren
Know-how rund um Lebensmittel und Logistik.
Geniessen Sie die Pistor Frische und besuchen Sie uns am Stand A038.



Alle frischen Infos finden Sie hier:
pistor.ch/igeho

pistor

321 000

zählt die demografische Lücke von potenziellen Arbeitskräften bis 2040, gleichzeitig wird der Bedarf an medizinischen Behandlungen steigen.

» 80 Prozent. Im heute herrschenden «War of Talents» müssen die Verantwortlichen der Spitäler und Kliniken einen höheren Aufwand betreiben, um die richtigen Fachkräfte zu finden. Dadurch steigen die Kosten für Rekrutierung oder für die Löhne der Temporärmitarbeitenden, aber auch die Lohnspirale für die Festangestellten dreht sich weiter nach oben. Um die Fachkräfte zu halten, müssen die Spitäler und Kliniken schon heute attraktive Arbeitsbedingungen schaffen und dies nicht erst seit der Umsetzung der Pflegeinitiative. Dazu zählen beispielsweise «fringe benefits» oder kürzere Arbeitszeiten. Es braucht eine Erweiterung des finanziellen Handlungsspielraums, damit diese Massnahmen zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen eine nachhaltige Wirkung zeigen können.

» Die Bevölkerung wächst: Zwischen 2011 und 2021 zählt die Schweiz 784 000 mehr Personen (+9,86%). Parallel steigt der Anteil der älteren Personen im Pensionsalter. Dies hat nicht nur Folgen auf den Fachkräftemarkt, sondern auch auf die medizinische Versorgung. Gemäss Berechnungen des Kompetenzzentrums für Demografie in Basel werden im Zeitraum zwischen 2023 und 2029 insgesamt 788 000 Personen das Alter 65 erreichen. Neue 20-Jährige gibt es im selben Zeitraum 640 000. Dadurch ergibt sich insgesamt zwischen 2023 und 2029 eine Lücke von 148 000 potenziellen Arbeitskräften. Bis 2040 vergrössert sich diese Lücke auf insgesamt 321 000 potenzielle Arbeitskräfte, und gleichzeitig wird es mehr ältere Personen mit komplexeren Krankheitsbildern geben, die mehr medizinische Behandlungen in Anspruch nehmen. Ebenso wird die Anzahl Menschen in den letzten Lebensjahren massiv zunehmen. Diese verursachen die höchsten Gesundheitskosten, da sie häufig mehrere und komplexere Krankheitsbilder haben und mehr medizinische Behandlungen benötigen. Der **demografische Wandel** fordert von den Spitälern und Kliniken die Entwicklung neuer Versorgungsmodelle und Investitionen. Doch dies wird aufgrund der Unterfinanzierung nicht möglich sein.

» **Die Effekte des medizinischen und technologischen Fortschritts** sind nur ungenügend in den Tarifsystemen abgebildet. Nur «lernende» Tarifsysteme, die auf realen Kosten- und Leistungsdaten basieren, können eine realitätsnahe Darstellung der Entwicklungen gewährleisten.

» **Die Erwartungen der Bevölkerung** an die medizinische Versorgung haben sich geändert: Erwartet werden niederschwellige Angebote, rasche Versorgung und einen Zugang möglichst rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr. Forciert wurden diese Erwartungen durch den Umstand, dass weniger Hausärzte für die Grundversorgung zur Verfügung stehen. Aufgrund des Versorgungsauftrages haben sich die Spitäler und Kliniken diesem Wandel angepasst und beispielsweise Notfallpraxen geschaffen.

» 3. Korrekte und faire Benchmark-Berechnungen

Zur Erstellung des Benchmarks stellen der Preisüberwacher und die Krankenversicherer in einer sehr vereinfachten Art und Weise die stationären Leistungserbringer in einer Reihe auf und ordnen sie nach ihren jeweiligen Fallkosten. Diese Vereinfachung führt dazu, dass die Kosten von Universitätsspitalern mit kleineren Spitälern und Kleinstspitalern sowie mit Geburtshäusern verglichen werden. Das Benchmarking muss selbstverständlich gemäss Fallzahlen beziehungsweise Fallgewicht gewichtet werden, alles andere ist nicht sachgerecht. Obwohl bei den Fallkosten Unterschiede im Patientengut der Spitäler berücksichtigt werden, verbleiben markante Unterschiede zwischen den Betrieben, welche nicht durch Effizienzunterschiede, sondern durch sogenannte exogene Einflussfaktoren zustande kommen. Diese können die Spitäler weitgehend nicht beeinflussen, denn diese exogenen Faktoren beinhalten Unterschiede in Leistungsaufträgen oder standortspezifische Aspekte, welche in der Tarifstruktur nicht berücksichtigt sind. Beispiele für exogene Faktoren sind: Notfallversorgung an 365 Tagen während 24 Stunden, hochspezialisierte Medizin, Unispitäler- und Zentrumsspitaler-Infrastrukturen, die Breite und Tiefe des Leistungsangebots oder regionale Standortfaktoren wie das Lohnniveau. H+ fordert für einen korrekten und fairen Benchmark, dass diese exogenen Faktoren in die Berechnungen einbezogen werden und ein solcher Benchmark von allen Partnern anerkannt wird. Weitere Informationen zum optimierten Benchmark finden sich auf der Website des Vereins Spitalbenchmark.

» 4. Einführung eines kohärenten Tarifsystems

H+ setzt sich für die Einführung eines angemessenen ambulanten Tarifsystems bestehend aus Pauschalen und dem Einzelleistungstarif TARDOC ein. Die Grundlagen dafür hat H+ zusammen mit Santésuisse mit der Version 1.0 der ambulanten Pauschalen geschaffen. Diese sollen in der Organisation ambulante Arzttarife (OAA AG) zu einem kohärenten Tarifsystem zusammengeführt werden.

Pauschalen sind klar verständlich und einfach in der Anwendung, sie basieren auf verbindlichen Regeln, definierten Inhalten, überprüfbaren Kriterien und reduzieren den administrativen Aufwand für alle Beteiligten. Jeder Patientenkontakt wird entweder mittels ambulanter Pauschale oder Einzelleistungstarif abgerechnet. Dabei bilden die Pauschalen vor allem die ressourcenintensiven Behandlungen an einem bestimmten Tag ab, während beispielsweise Konsultationen zur Vor- und Nachbetreuung mit dem Einzelleistungstarif abgerechnet werden. Ambulante Pauschalen decken künftig rund die Hälfte des Volumens im ambulanten Spitalbereich ab und können basierend auf aktuellen

Kosten- und Leistungsdaten jährlich weiterentwickelt und ausgebaut werden. Damit ergänzen künftig die ambulanten Pauschalen optimal den Einzelleistungstarif TARDOC und erfüllen das vereinbarte Ziel der Tarifpartner wie auch den klaren Auftrag der Politik.

› 5. Alternative Finanzierungslösungen

Der Gesetzgeber überträgt den Spitälern und Kliniken immer mehr zusätzliche Aufgaben, für die keine Finanzierung vorgesehen ist, beispielsweise betreffend Digitalisierung, Bildung, Qualitätssicherung oder Datenschutz. Weiter führen überbordende Bürokratie und Kontrollen zu einem deutlich höheren administrativen Aufwand, der sich in höheren Kosten niederschlägt. H+ fordert aus diesem Grund eine angemessene Finanzierung von zusätzlichen Aufgaben, die keine eigentlichen KVG-Leistungen sind. Dies sind:

- › Aufgaben, die der Gesetzgeber und Regulator vorgibt (z.B. EPD);
- › Aufgaben, die über die gängigen OKP-Tarife nicht abgedeckt sind (Umsetzung Datenschutz, Umsetzung KVG-Revision Qualität und Wirtschaftlichkeit);
- › Gemeinwirtschaftliche Leistungen wie insbesondere die universitäre Aus- und Weiterbildung;

› Umsetzung des Volkswillens in neuen Gesetzen (Pflegeinitiative).

› H+ wehrt sich gegen jegliche Art von administrativer Überregulierung, die Kosten ausserhalb des gesetzlichen Rahmens verursacht und somit nicht finanziert ist.

› 6. Versorgung ins Zentrum stellen

› Politik, Behörden und Versicherer sollen die Versorgungssicherheit ins Zentrum stellen und weg von der reinen Kostendiskussion kommen. Politik und Behörden müssen aufhören, die Folgen der steigenden Krankenkassenprämien mit Massnahmen zu bekämpfen, die den bestehenden Gesetzesrahmen verletzen und die Spitäler und Kliniken in willkürlicher Art und Weise finanziell einschränken.

› Spitäler und Kliniken sind Teil eines Systems, in dem die Krankenversicherer keine Mitverantwortung an der Versorgung tragen (wollen). Doch müssten gerade heute und unter dem Aspekt der multiplen Herausforderungen alle Akteure des Gesundheitswesens ein Interesse daran haben, auch in Zukunft eine hochstehende Versorgung sicherzustellen. Eine sachgerechte Finanzierung für die Gesundheitsversorgung spielt dabei eine zentrale Rolle.

Kostenschonend und pfleglich zu Umwelt und Textil

Kondenstrockner mit Wärmepumpentechnologie von Electrolux Professional sind eine energieeffiziente, nachhaltige und kostensparende Alternative zu klassischen, mit Strom, Gas oder Dampf beheizten Trocknern.

▶ Die Energiepreise zwingen Wäschereien zum Sparen. Die Wärmepumpentrockner von Electrolux Professional helfen Ihnen dabei. Die nachhaltige Technologie zur Wärmeerzeugung nutzt die eingesetzte Energie optimal. Sie reduziert den Stromverbrauch dadurch um mehr als 60 Prozent im Vergleich zu einem entsprechenden Trockner ohne

Wärmepumpe, weshalb sich die Investition in einer professionellen Wäscherei ziemlich schnell rechnet. Gleichzeitig kommt der geringe Verbrauch der Umwelt zugute! Zudem schonen die Trockentemperaturen und die steuerbare Trommelgeschwindigkeit die Textilien und verlängern deren Nutzungsdauer. Ausserdem überzeugen sie durch ihre schmale Bauweise, geringen Platzbedarf und ihre minimale Wärmeabgabe. Daher sind Wärmepumpentrockner von Electrolux Professional selbst für sehr kleine Räume hervorragend geeignet und brauchen weder Zu- noch Abluftanschlüsse.

Wärmepumpentrockner von Electrolux Professional gibt es für unterschiedliche Anforderungen mit 7, 10, 14 und 20 kg Beladung. Weitere Informationen unter www.electrolux-professional.com



Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28
6210 Sursee
Tel. +41 41 926 81 81
Marketing.Dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com



Wärmepumpentrockner von Electrolux Professional sparen mehr als 60 Prozent Energie. ELECTROLUX PROFESSIONAL

EMMIS 7,6-L-BAG-IN-BOX-UHT-MILCH

Schnell, sauber und einfach die Milch gewechselt

► Wenn es um die Versorgung von Heimen und Spitälern geht, spielen Effizienz und Nachhaltigkeit eine entscheidende Rolle. Emmi, der führende Anbieter von Milchprodukten in der Schweiz, präsentiert eine innovative Lösung, die genau diese Kriterien erfüllt: die 7,6-l-Bag-in-Box-UHT-Milch mit swissmilk green Standard. Die Milch entspricht dem swissmilk-green-Standard, einem 2019 eingeführten Produktionsstandard, der ab 2024 für alle Schweizer Milchprodukte verbindlich sein wird. Dieser Standard erfüllt höchste Kriterien in Tierwohl, Fütterung und Nachhaltigkeit und stellt sicher, dass die Milch ethisch und umweltbewusst produziert wird.

Wir als Emmi möchten unseren Kunden helfen und unseren Teil dazu beitragen, unsere Kunden zu entlasten. Mit der Bag-in-Box-Milch liefern wir eine Antwort, ohne dabei an Qualität zu verlieren. Die Bag-in-Box-Milch bietet hier mehrere Vorteile:

- Abfallreduktion: Durch die Reduzierung von Kunststoffverpackungen trägt das System zur Abfallminimierung bei.
- Hygiene: Der Plug-in-Verschluss garantiert eine schnelle, einfache und hygienische Handhabung, ideal in sensiblen Gesundheitseinrichtungen.
- Platzersparnis: Die Box ist so konzipiert, dass sie in viele Kühlschränke von Kaffeemaschinen passt und leicht stapelbar ist.

► Kosten- und Zeiteffizienz: Durch weniger Abfall und weniger Zeitaufwand für die Milchhandhabung können wertvolle Ressourcen gespart werden.

► Direktanschluss an verschiedene Kaffeemaschinenmodelle möglich

Emmis 7,6-l-Bag-in-Box-UHT-Milch stellt eine vielversprechende Neuerung für die Versorgung von Heimen und Spitälern dar. Das System vereint höchste Qualitätsstandards mit praktischen Vorteilen für Einrichtungen, die Wert auf Effizienz und Nachhaltigkeit legen. Die Adapter für die Box können ab dem 25. Oktober unter www.emmi-shop.ch bestellt werden.



Emmi Schweiz AG
 Landenbergstrasse 1
 6005 Luzern
 Tel. +41 58 227 15 65
foodservice@emmi.com
www.emmi-food-service.ch

EINFACHE INSTALLATION

Vorbereitet im Handumdrehen.



1



2



3

Nachhaltige Spitalentwicklung – Politik oder Typologie?

Bei neuen Projekten stellt sich in der Regel die Frage: Umbauen oder ganz neu planen? Eine grundsätzliche Betrachtung.

► MICHAEL NÄHRLICH

1972 wurde mit der Veröffentlichung des «The Limits to Growth» durch den Club of Rome erstmals die moderne Nachhaltigkeitsdiskussion in der breiten Öffentlichkeit angestossen und mögliche Folgen einer «unnachhaltigen» Lebensweise aufgezeigt. Obwohl der Begriff der Nachhaltigkeit (Sustainability) bereits zu diesem Zeitpunkt bekannt war, beispielsweise durch frühe Werke von Carl von Carlowitz («Sylvicultura oeconomica» 1713), Wilhelm Gottfried Moser («Grundsätze der Forstökonomie» 1757), Alexander von Humboldt («Über den Zustand des Bergbaus und Hüttenwesens...» 1792) und schliesslich Edward Goldsmith und Robert Prescott-Allen («A blueprint for survival» 1972), hatte das Konzept bis zu Beginn der 70er-Jahre kaum eine relevante Wahrnehmung erfahren. 1973 folgte die weltweite, allbekannte Ölkrise. In der Studie «The Limits to Growth» wurden bereits mithilfe von Computersimulationen verschiedenste Zukunftsszenarien der globalen Ökonomie und Ökologie berechnet, mit damals bereits deutlich erkennbaren Konsequenzen des menschlichen Einflusses auf die Ökosysteme. Diese Szenarien zeigten, dass eine Fortschreibung des damaligen Wach-

tumspfades, insbesondere bezüglich Bevölkerungswachstum, Ausbeutung von natürlichen Rohstoffen und der Zerstörung der natürlichen Umwelt, unweigerlich zu einem Zusammenbruch des globalen Systems vor Ablauf des 21. Jahrhunderts führen könnten. Lösungsansätze, respektive Forderungen, wurden noch sehr vage formuliert, wie unter anderem ein rasches, kontrolliertes Absinken der Weltbevölkerung, eine weitgehende Deindustrialisierung sowie drastische Einschnitte in bis anhin übliche Lebensweisen, zur Entschärfung dieser postindustriellen Spätfolgen.

Nun – 2023 – stehen wir mit den allgegenwärtigen Ereignissen im Zusammenhang mit der Klimaveränderung stärker denn je vor der Frage, wie wir mit nachhaltigem Handeln die mittlerweile am Scheideweg stehenden Tendenzen stoppen, im Idealfall umkehren können.

40 Prozent Emissionen im Bausektor

Gemäss dem Pariser Abkommen von 2015, die Klimaerwärmung auf deutlich unter 2 °C gegenüber dem vorindustriellen Niveau zu begrenzen, will die Schweiz bis 2050 Netto-Null erreichen. Das bedeutet, dass nicht mehr Treibhausgase ausgestossen werden, als der Luft durch natürliche oder technische Massnahmen

wieder entzogen werden. Gemäss aktuellen Aussagen Werner Sobeks in «Non nobis» und seinen «17 Thesen zur Nachhaltigkeit», haben wir maximal bis 2050 Zeit, um eine signifikante Reduktion von Emissionen klimaschädlicher Gase, das Absinken des Bevölkerungswachstums und die Vollendung einer vollständigen Kreislaufwirtschaft und damit Ernährung, Bildung und medizinische Versorgung für alle sicherzustellen. Das entspricht der Zeitspanne einer Generation. «Wenn wir diese gesamtgesellschaftlich zu erledigende Aufgabe nicht bewältigen, werden die Folgen nicht mehr beherrschbar sein...», so lautet der Sobek'sche Appell «...alles Menschenmögliche zu tun, um den kommenden Generationen ein menschenwürdiges Leben auf Erden zu ermöglichen.» Diese gesamtgesellschaftliche Aufgabe bildet somit auch für die Schweiz eine der wichtigsten Fragestellungen und Herausforderungen.

Nachhaltige Spitalbauentwicklung

Im Zusammenhang mit den laufenden Schweizer Spitalbauplanungen beläuft sich der Umfang von Neu-, Erweiterungs- respektive Ersatzneubauten auf ein Gesamtvolumen von geschätzten 20 Milliarden Franken.

Die drängendste Frage, die sich ►►



Alterszentrum Acherhof Schwyz

Funktion . Design . Emotion . Identität

LIGNO
in-Raum Architektur



www.ligno.ch



Im Rahmen eines Studienwettbewerbs eingereichtes Projekt Spitalzentrum Biel-Brügg: Es handelt sich um eine nahezu idealtypische Spitalentwicklung «auf der grünen Wiese». Nach umfassenden, jahrelangen Versuchen, die bestehende alte Struktur weiterzuführen, wurde schlussendlich ein etappiertes Neubau-Projekt in Biel-Brügg lanciert, welches nun auf dem Weg der Realisierung ist.



►► daraus ableitet, ist, ob eine nachhaltige Spitalbauentwicklung (Masterplanning) mit den angestrebten Zertifizierungen (BREEAM, LEAD, SNBS, DGNB etc.) mit den aktuell üblichen Entscheidungsprozessen und Zeithorizonten als nachhaltig bezeichnet werden kann.

Eine zweite Frage lautet: «Sollten umfassende, komplexe Bauvorhaben wie Universitätskliniken oder Kantonsspitäler überhaupt inmitten komplexer, innerstädtischer, teils denkmalgeschützter Baustrukturen weiterverfolgt werden? Oder, sollte nicht besser die zielführende Weiterentwicklung «auf der grünen Wiese» stattfinden, in Anlehnung an europäische Vorbilder in Holland, Skandinavien oder Spanien, innerhalb etappierter Masterpläne und zeitgemässer, flexibler, vor allem aber erweiterbarer Typologien?»

Dies könnte, im Gegensatz zu gegenwärtig laufenden Projekten, unter anderem am USZ Zürich, USB-Basel, HUG-Genf, KS-Aarau, KS-Bellinzona und weiteren, alle überwiegend aus funktional fragmentierten Gebäudeensembles bestehend, eine langfristige Plan- und Umsetzbarkeit nebst Kontrolle von Qualität, Kosten und Terminen sicherstellen.

Es würde zudem gleichzeitig innerstädtische Flächen freistellen und hochwertige Stadtentwicklungspotenziale bereithalten, die auch als zusätzliche Finanzierungsmodelle aktiviert werden könnten, Stichwort «Zentrumsnahe Wohnentwicklung».

Nur vereinfachte, flexible und adaptierbare Umsetzungsprozesse für smarte Spitaltypologien, Stichwort «Typen-, System- und Modulbau», ermöglichen eine nachhaltige Spitalprojektentwicklung. Die hohen räumlichen und technischen Anforderungen, die immer schneller fortschreiten, können so erfüllt werden, ohne komplizierteste Sanierungs- oder Erweiterungsszenarien.

Insbesondere die immer dynamischeren Rahmenbedingungen für Betreiber, Nutzer und Beitragszahler erhöhen den baulichen Anpassungsdruck ständig, bei zunehmend kürzerer Verweildauer, mehr tagesklinischen Behandlungen, höheren Intensivanteilen, gestiegenen Leistungsdichten, höherer Spezialisierung und schliesslich erhöhten Erwartungshaltungen aller Beteiligten (z.B. Privatversicherung, 1- bis 2-Bettzimmer-Frage, Spezialbehandlungen etc.).

Oftmals bildet dieser Anpassungsdruck unüberwindbare Hindernisse im aktuellen Realisierungsprozess der Spitäler, auch im Konkurrenzdasein der verschiedenen Standorte. Auch die Zentralisierung von Leistungen, anstatt ein Überangebot an mehreren Standorten wäre ein Lösungsansatz zur Bewältigung stetig steigender Kosten und damit Finanzierungsfragen.

Politik oder Typologie

Die Schweizer Spitäler und mit ihnen die Planer, erleben turbulente Zeiten: Die Finanzierung verändert sich, die hoch technisierte Medizin verlangt spezielle Räume, gleichzeitig mangelt es an Personal, und eine der drängendsten Fragen für alle Spitäler lautet: Mit wie viel Patienten ist künftig zu rechnen?

Grösstes Problem grosser Spitalprojekte jedoch bilden die langwierigen, von zu vielen Stakeholdern zu verantwortenden Entscheidungsprozesse, die durch ihre Dauer und den damit verbundenen Stakeholderwechsellern grosse Risiken mit sich bringen. Dazu kommen strategische Änderungen (Leistungsbild), verbunden mit Beststellungsänderungen (RuF), die be-

zogen auf eine dynamische Gesundheitsmarktsituation, die Voraussetzungen eines sehr volatilen Planungsprozesses für neue Spitalbauprojekte bilden. Mit der Folge unkalkulierbarer Mehrkosten, seit Corona und Ukraine-Krieg noch zusätzlich verbunden mit unabsehbaren Teuerungsraten für alle Bauprojekte.

Mit Blick auf Nachhaltigkeitsaspekte von Spitalprojekten sind grundsätzlich nur deutliche Emissionsreduktionen, flächensparende Grundrisse und Logistikverteilungskonzepte, CO₂-reduzierte Bauweisen, vor allem jedoch langfristig funktionierende Energiekonzepte zur Reduktion von Betriebskosten und der Eliminierung fossiler Energieträger, zielführend. Bauen nach Netto-Null hat auch einen positiven Effekt auf die Rentabilität. So ist es heute in den meisten Fällen wirtschaftlich lukrativer, auf ein erneuerbares Energiesystem, statt auf fossile Brennstoffe zu setzen. Wichtig ist, eine Kostenanalyse über den gesamten Lebenszyklus zu machen.

Hinzu kommen weitere Herausforderungen, welche sich vor allem innerhalb des langwierigen Realisierungsprozesses ergeben, verstärkt bei Projekten mit Planungs- und Realisierungszeiten, welche über zehn Jahre hinaus gehen, die sich bereits bei ihrer Inbetriebnahme baulich

und technisch als unzureichend und teilweise veraltet erweisen, insbesondere für Erweiterungsszenarien.

Viele der grossen Schweizer Spitalprojekte finden im Umfeld universitärer Grossanlagen (Campus-Anlagen) statt, somit in einem Umfeld höchster politischer Komplexität sowie sehr schwieriger Entscheidungsprozesse, hervorgerufen durch die hohe Zahl der beteiligten Stakeholder. Die erforderlichen Massnahmenpakete sind um ein Vielfaches grösser, mit nahezu unkalkulierbaren Risiken für alle Beteiligten. Insbesondere risikobehaftet sind Kostenaussagen respektive Entwicklungen in Zeiten steigender Baukosten. Gravierender noch sind Bestellungsänderungen bei gleichzeitig dynamischer Medizintechnikentwicklung (Digitalisierung), nebst baurechtlichen Risiken, die vor allem im Bestand mit Denkmal- und Heimatschutz, Erdbebenertüchtigung, energetischer Ertüchtigung und Ähnliches grosse Planungsunsicherheit mit sich bringen. Über die Hälfte der erwähnten Investitionen fliesst in die allseits bekannten Grosse-Stadtstandorte.

Beispiel Kantonsspital Olten

Als gutes Beispiel einer sehr erfolgreichen Zukunftsentwicklung lässt sich das

KS Olten nennen. Der Grundstein für das heutige KS Olten erfolgte bereits 1880. Das enorm grosse Grundstück sicherte bis heute dessen langfristige Erweiterung. Den Kreislauf von Abbruch, Umbau und Neubau sicherte das damals schon ausreichend grosse Grundstück, um den geforderten Betrieb aufrechtzuhalten.

Das Kantonsspitalareal lag vormals weit ausserhalb des Stadtkerns und wird heute von ihm umschlossen. Obwohl in den Altbauten aus dem Jahr 1960 genügend Ausbaufäche vorhanden war, haben die heutigen Anforderungen an zusätzlichen Flächenbedarf, Erdbebensicherheit und den geforderten Minergiestandard zu einem langfristig positiven Entscheid geführt. Im Gegensatz zu den meisten Spitälern, deren Grundstücksfläche konstant und tendenziell zu klein ist, konnte in Olten das Areal selbst noch in jüngerer Zeit durch Zukäufe erweitert werden. Grundstücksform und Fläche waren entscheidend für ein nachhaltiges Masterplanning. Es erfolgte ein Gesamtausbau des Spitalareals von 1995 bis 2011, mit einem Gesamtvolumen von rund 200 Millionen Franken.

Im gesamten Lebenszyklus eines Spitalkomplexes verändern sich Nutzungen mehrmals und in verschiedenen ►►

ÖKONOMIE

IM GLAS.

Für Tafelwasser zum Beispiel: effizient & ökologisch.

Post-Mix bietet die umweltfreundliche Alternative zu Einwegflaschen: Das schont die Umwelt, ist einfach in der Anwendung, günstig in der Anschaffung und im Unterhalt. Gezapft wird direkt ab Leitung. Selbstverständlich mit oder ohne Sprudel, gefiltert und immer frisch!



EGI | POST-MIX
ALLES FÜR DEN OFFENAUSSCHANK

Post-Mix AG | www.postmix.com

» Bereichen dynamisch. Der Kernbereich Diagnostik und Behandlung weist beispielsweise starke Wachstumstendenzen auf. Technische Medizintechnikveränderungen inklusive Behandlungsprozesse müssen daher schnell adaptiert werden können, Stichwort Digitalisierung. Ein Umbau der Ausbaustrukturen auf Basis einer flexiblen Grundstruktur muss jederzeit möglich sein. Im Pflegebereich, einem weiteren Hauptbereich, stellt sich die Frage, welche Art der Pflege noch direkt neben der Behandlung vorzusehen ist und was ausgelagert werden kann. Versorgung und Logistik schliesslich werden immer mehr zu eigenständigen Wirtschaftsbetrieben, es stellt sich die Frage, welche Teildienstleistungen günstiger extern produziert werden können? Darunter fallen Dienstleistungen wie Laborproben, Medikamente, Lagerhaltung, Wäsche und Essensversorgung, deren Lokalisierung stets zu hinterfragen ist. Die Entscheidungen für alle am Planungsprozess Beteiligten, von der Politik bis zum Spitalarchitekten werden somit immer anspruchsvoller und vielseitiger, da immer mehr Aspekte zu berücksichtigen sind und ständig neue Erkenntnisse hinzukommen. Neueste Medizintechnologien erfordern regelmässige Anpassungen: Vermehrte ambulante Behandlungen führen zum Beispiel zu immer mehr Kurzaufenthalten, gleichzeitig zu einem geringeren Bettenbedarf im Pflegebereich.

Bei jeder Nutzungsänderung und jedem Erweiterungsszenario stellen sich den Beteiligten raumplanerische, städtebauliche und architektonische Fragen, meist mit der wichtigsten Frage am Anfang: Ist das bestehende Krankenhaus prinzipiell am richtigen Standort? Das Dilemma ist, dass diese Frage leider selten zur richtigen Zeit gestellt wird. Entscheidend für nachhaltiges Handeln ist die Frage: «Gibt es am Ort genügend grosse

Rochade- und Entwicklungsflächen?» Diese Frage sollte von den Stakeholdern immer kritisch beleuchtet werden, bei genauerer Betrachtung führt sie nicht selten zu einer negativen Bewertung.

Nachhaltige Spitalentwicklung

Visionen sind keine Utopien, sondern stützen sich auf nachvollziehbare Überlegungen und basieren auf bekannten Tendenzen: steigendes Durchschnittsalter der Bevölkerung, steigende Lebenserwartung, stagnierendes Wachstum der Schweizer Bevölkerung, Mangel an qualifiziertem Personal, wachsende Mobilität, Städtewachstum, Weiterentwicklung von Forschung und Technologie.

Diese Liste lässt sich beliebig ergänzen. Die für die Spitalentwicklung wichtigste, abzuleitende Zukunftsthese lautet: Spitalentwicklungen sollten im Zusammenhang konzentrierter respektive zentralisierter Leistungen an geeigneten Standorten mit dem grössten Flächenpotenzial stattfinden. Die gegenwärtige Streuweise der Spitäler in zerklüfteten, innerstädtischen Arealen oder der Landschaft ist in der heutigen mobilen Gesellschaft weder notwendig noch nachhaltig. Erfolgsentscheidend ist, eine umfassende Entwicklungs- und Kostenanalyse über den gesamten Lebenszyklus zu machen, vor allem unter dem Blickwinkel nachhaltigen Bauens. Bezogen auf die Rentabilität mit Netto-Null ist es beispielsweise heute in den meisten Fällen klimatechnisch zwingend und wirtschaftlich sinnvoll, auf erneuerbare Energiesysteme zu setzen, statt auf fossile Brennstoffe. Bei etwas höheren Investitionskosten fallen Energiekosten, Unterhalts- und Betriebskosten tiefer aus.

Aus den genannten Fragestellungen erweist sich das Ergreifen von Suffizienzmassnahmen mittlerweile als tragendes Instrument, um Risiken und Kosten zu

senken, weil weniger Fläche verbaut und weniger Material verbraucht wird. Wie klimaverträglich ein Spitalprojekt letztendlich sein kann, lässt sich bereits mit dem architektonischen Konzept beeinflussen. Es lohnt sich, Gedanken zu flächensparenden Grundrisskonzepten zu entwickeln. Das heisst, den Raumbedarf, wenn irgend möglich, zu reduzieren, dafür aber flexibel nutzbare Raumstrukturen zu schaffen wie beispielsweise im Spitalbau systematisierte U+B-Cluster oder vorgefertigte OP-/IPS-Einheiten. Einen Beitrag zur Emissionsreduktion leisten unter anderem eine optimierte Geometrie und Typologie, eine materialeffiziente Gebäudestruktur, die Wahl langlebiger Materialien sowie kompakte Baukörper mit einer schlanken Tragstruktur. Auch die Verwendung von Holz im Spitalbau unterstützt langfristige CO₂-Speicher und eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft, weil Herkunft und Verarbeitung weniger energieintensiv und die Transportwege kürzer sind als bei anderen Baustoffen.

Für die Politik bedeutet Nachhaltigkeit und Suffizienz vor allem, gesetzliche Grundlagen, Standards und Entscheidungsprozesse zu hinterfragen, zu vereinfachen und, am wichtigsten, zu beschleunigen. Für die beschriebenen Grossprojekte mit bis zu 1 Milliarde Franken und mehr Investitionsvolumen, können bereits mit der Standortentscheidung die Weichen einer nachhaltigen Zukunftsentwicklung gestellt werden.



Michael Nährlich ist Architekt und Projektleiter Architektur bei Rapp AG

SUCHEN SIE EINEN JOB?



med-jobs

Aktuelle Stellenangebote für **Pflegepersonal, MPA und andere Medizinberufe**

www.heimeundspitaeler.ch mit www.med-jobs.com



Auf dem Weg zum digitalisierten Gesundheitswesen von morgen

Ineffizienz, exorbitante Kosten und Fachkräftemangel – das Gesundheitswesen der Schweiz steht vor diversen Herausforderungen. Die Digitalisierung soll eine merkliche Verbesserung bringen. Doch mit welchen Mitteln und Technologien kann die Digitalisierung vorangetrieben werden, um das Ziel zu erreichen?

► So könnte das Gesundheitswesen von morgen aussehen: Gut digitalisierte und vernetzte Gesundheitseinrichtungen verwalten ihre Patientendaten einfach und effizient und können Gesundheitsdaten mit anderen Einrichtungen rasch und unkompliziert austauschen. Schlanke und effiziente Behandlungswege senken die Kosten. Neue Technologien und Automatisierungsmöglichkeiten entlasten die Gesundheitsfachpersonen von zeitraubenden administrativen Tätigkeiten, und es bleibt ihnen mehr Zeit für die Behandlung.

Wie steht es um das Gesundheitssystem der Schweiz?

Doch die Schweiz hinkt in puncto Digitalisierung des Gesundheitswesens im internationalen Vergleich hinterher. Unter anderem erschwert das hiesige politische System den grossen Durchbruch. Das komplexe Zusammenspiel zwischen Bund und den Kantonen bei der Finanzierung sowie bei den Kompetenzen resultiert in



Eine Gesundheitsplattform vernetzt die verschiedenen Akteure im Gesundheitswesen. Dies ermöglicht einen einfachen, schnellen und sicheren Informationsaustausch zwischen den verschiedenen Leistungserbringern.

einem eher trägen System mit vielen unterschiedlichen Anspruchsgruppen. Die Koordination zwischen diesen ist denkbar schwierig. Es bedarf also dringend eines interoperablen, instituts- und kantonsübergreifenden Systems.

Gesundheitsplattformen fördern die Digitalisierung

Eine mögliche Lösung für die Mitgestaltung des Gesundheitswesens von morgen sind offene, sichere digitale Plattformen, die leistungserbringerorientiert, skalierbar und durchgängig interoperabel sind. Wie etwa «Cuore – die Schweizer Gesundheitsplattform» der Schweizerischen Post. Die teilnehmenden Leistungserbringer sind nahtlos miteinander vernetzt, ihre Daten sind im zugehörigen

Netzwerk selbst verwaltet und mit wenigen Klicks komplett orts- und zeitunabhängig abrufbar. Der nahtlose und allzeit mögliche Zugriff auf sämtliche relevanten Behandlungsdaten der Patientinnen und Patienten reduziert den administrativen Aufwand des Gesundheitspersonals deutlich.

Neue Dienstleister oder Services können einfach und sicher über standardisierte Schnittstellen angebunden werden. Anerkannte Sicherheitsstandards sorgen für die Sicherheit der sensiblen Gesundheitsdaten und schaffen Vertrauen.

Erfahren Sie mehr zu den Digitalisierungsmöglichkeiten in unserem Whitepaper «The Future of Digital Health».

► Weitere Informationen



www.post.ch/cuore-hs



Post CH Kommunikation AG
Digital Health
Wankdorfallee 4
3030 Bern

Mit «Cuore» fit für die Zukunft werden

«Cuore – die Schweizer Gesundheitsplattform» ist eine von der Post entwickelte, sichere und offene Gesundheitsplattform. Sie steht Leistungserbringern sowie Patientinnen und Patienten zur Verfügung und umfasst modulare Services für die Verwaltung und den Austausch von Patienten- und Gesundheitsdaten.

Die Core Services für die sichere und zentralisierte Datenverwaltung bilden die Basisinfrastruktur. Darauf bauen die E-Kollaborationsservices und E-Patientenservices auf. Erstere sorgen für einen einfachen und sicheren Datenaustausch zwischen Gesundheitseinrichtungen. Letztere erlauben den sicheren und direkten Informationsaustausch zwischen den Leistungserbringern und ihren Patientinnen und Patienten. Dazu gehört beispielsweise «Virtual Visit», ein Telemedizin-service. Auch die Arbeit im Zusammenhang mit dem elektronischen Patientendossier (EPD) wird dank «Cuore» vereinfacht: Wenn Leistungserbringer behandlungsrelevante Dokumente an Gesundheitsfachpersonen über «Cuore» schicken, so kann das «EPD-Gateway» diese automatisch und mehrfach validiert in das EPD abspeichern und somit ganz einfach verfügbar machen.

Psychiatrien – neu bauen oder doch lieber nicht?

► DR. SYLVIA BLEZINGER

Psychiatrische Probleme sind nicht nur ein persönliches Unglück für die Betroffenen, sondern auch ein grosser **finanzieller Faktor**. Die Psychiatrien sind voll. Übervoll. Was tun? Neu bauen? Grösser bauen? Ein Blick über den Tellerrand ins Ausland.

In der Schweiz werden im Moment viele Psychiatrien neu gebaut, sind in Planung, oder gerade fertig gestellt wie die Psychiatrischen Dienste Aarau, wo innerhalb weniger Jahre sowohl die Kinder- und Jugendpsychiatrie als auch die Erwachsenen- und Gerontopsychiatrie und die forensische Psychiatrie neu gebaut wurden (siehe frühere Ausgaben der H&S). Der Neubau der Psychiatrie Baselland wurde gerade eröffnet.

Entscheidungen für die Zukunft

Die Entscheidung für einen Neu- oder Umbau ist nicht ganz einfach und stellt die Weichen für die kommenden Jahrzehnte. Die Universitären Psychiatrischen Dienste Basel (UPK) gehen dies systematisch an. Die gesamte Geschäftsleitung inklusive Verwaltungsrat besichtigten im Rahmen der Entscheidungsfindung neu gebaute psychiatrische Einrichtungen in der Schweiz, in Deutschland und in den Niederlanden. Michael Rolaz (CEO) sagt anschliessend: «Der Struktur-

entwickelt, was die WHO als Pyramidenmodell übernommen hat. Selbstfürsorge und nichtinstitutionelle Versorgung durch die Gemeinschaft sind die Basis der Pyramide.

Der Blick über den Tellerrand hinaus

In den Niederlanden wird genau dieses Konzept aufgegriffen. Die Konsequenz: Eine intensive Verlagerung von stationärer zu ambulanter Behandlung. Wenn möglich, sollen Patienten in der eigenen Umgebung behandelt werden. Dieses Prinzip, das bereits in der Somatik umgesetzt ist, soll nun verstärkt in der Psychiatrie gelten.

Es gibt jedoch weitere Gründe: Zunächst einmal die stetig abnehmende Finanzierung. Hinzu kommt auch in den Niederlanden ein Mangel an Pflegekräften. Dr. Irene Weltens vom Psychiatrie-Zentrum GGz Breburg in Tilburg der Universität Maastricht hält eine Mischung von Lang- und Kurzzeitpflege in Stationen mit zehn bis zwölf Betten für sinnvoll. Ideal wären kleine wohnungsähnliche Stationen, in denen Patientinnen das Leben daheim üben können. Sie plädiert ausschliesslich für Einbettzimmer mit eigener Nasszelle. Mehrere Studien zeigen, dass die Natur extrem wichtig ist für den Heilungsprozess. Dieser Bezug nach aussen kann architektonisch durch Fenster hergestellt werden. Tapeten mit Naturmotiven sind jedoch ebenfalls hilfreich.

In Zukunft wird es in den Niederlanden weniger Neubauten geben, weniger stationäre Plätze und damit im Verhältnis mehr schwere Fälle in den Einrichtungen. Eine dieser Neubauten ist die Psychiatrie der Universitätsklinik Nijmegen. Das Motto dort ist: «Less bricks, more bytes, different behaviour» (weniger Ziegel, mehr Bytes, anderes Verhalten).

In Deutschland gibt es zurzeit heftige Diskussionen bezüglich der geplanten Weiterentwicklung der psychosozialen und psychiatrischen Versorgung. Die gesetzlichen Krankenkassen haben ein Konzept vorgelegt zur Weiterentwicklung der Modellvorhaben nach § 64b SGB V «Modellvorhaben zur Versorgung psychisch kranker Menschen». Dieses Konzept wird grossen Einfluss auf die zukünftige Vergütung haben. Und damit auch auf Planungen und zukünftige Neubauten.

Die Überlegungen der gesetzlichen Krankenkassen ist unter anderem:

- eine sektorunabhängige Bedarfsplanung und Vergütung
- die Forcierung einer weiteren Ambulantisierung und
- die Nutzung sogenannter Routinedaten zur Qualitätssicherung und Steuerung Prävention, Förderung der Selbsthilfe oder Behandlung daheim kommen hier nicht in dem Mass vor wie in den Niederlanden. Dementspre-



Mehr Form als Farbe:
Psychiatrische
Universitätsklinik
Radboud,
Nijmegen, NL.
ZVG

wandel lässt sich nicht aufhalten. Die Entwicklung der Psychiatrie geht hin zu immer stärkerer Öffnung. Die tarifliche Situation ändert sich schneller als ein Gebäude. Sie darf daher keinen Einfluss auf den Neubau haben. Wichtiger sind sektorenübergreifende Behandlungspfade und schlanke Prozesse.» Die Entscheide sind noch nicht gefallen, es bleibt spannend.

Die Lancet Psychiatric Commission befasst sich mit mehreren vorrangigen Bereichen für die Psychiatrie im nächsten Jahrzehnt und bis ins 21. Jahrhundert hinein. Dies stellt Herausforderungen und Chancen für den Berufsstand dar, sich zu behaupten und weiterzuentwickeln, um den Millionen von Menschen weltweit, die mit einer psychischen Erkrankung konfrontiert werden, die bestmögliche Zukunft zu sichern. Sie hat ein Modell zur zukünftigen Psychiatrie

chend werden in Deutschland auch noch mehr Psychiatrien neu gebaut.

Paul Bomke ist Vorsitzender der Fachgruppe psychiatrische Einrichtungen im Verband der Krankenhausdirektoren Deutschlands (VKD) und Geschäftsführer Pfalzlinikum AdöR, einem Dienstleister für seelische Gesundheit. Er hält eine rein institutionell gesteuerte psychiatrische und psychosoziale Versorgung für wenig zielführend. Besonders stolz ist er daher, dass man 2022 das grosse Ambulanz Zentrum in Landau eröffnen konnte. Und bereits 2021 startete das zukunftsweisende Modell-Vorhaben «Zuhause-Behandlung». Doch auch die Pfalzkliniken bauen noch laufend. Die Klinik für Gerontopsychiatrie, Psychosomatik und Psychotherapie wurde 2014 fertig gestellt; durch die Erweiterung der Psychiatrie 2019 und 2020 wurde die Klinik PPP in Kaiserslautern aufgestockt. Demnächst beginnen PL-Architekten mit dem Bau der Kinder- und Jugendpsychiatrie.

Wie beeinflusst die Digitalisierung die Psychiatrie(-bauten)?

Die Online-Therapie ist inzwischen fast überall akzeptiert. Diese schneidet laut Heleen Riper, Universitätsklinik Amsterdam, sogar besser ab als die Präsenzkonsultationen. Auch dieses Ergebnis spricht gegen den Bau von Psychiatrien. Eine Psychologin und ein Laptop reichen im Prinzip aus. Auch Virtual Reality wird kommen.

In der Psychiatrie des Universitätsklinikums Bonn gibt es einen separaten Raum für VR, in dem die Menschen auch Situationen üben können. Folge: Weniger und kleinere Behandlungsräume.

Fazit

Ist das wirklich so? Gar keine Psychiatriebauten mehr in Zukunft? Nein, natürlich nicht. Es wird auch in Zukunft noch Gebäude und stationäre Behandlung brauchen. Aber weniger. Eher wie in den Niederlanden sind in Zukunft die Psychiatrien eng den Spitälern angegliedert, um die Synergien zu nutzen. Letztendlich gilt auch: Der Betrieb einer psychiatrischen Klinik in alten Gebäuden ist möglich, aber für die Betriebsabläufe wahrscheinlich ineffizient. Effiziente Betriebsabläufe sind vor allem für das Personal wichtig. Gute Prozesse führen zu guter Arbeitsatmosphäre. Doch auch ohne Neubau lässt sich einiges modernisieren: Der Bezug zur Natur, mit Tapeten oder mit Fenstern, lässt sich auch nachträglich einfügen. Ein offenerer Zugang ebenfalls, was der Stigmatisierung entgegenwirkt. Geschickte Architektur kann manchmal auch Alt- und Neubau verbinden. Was jedoch keinesfalls benötigt wird: Mehr Betten.

› Falls Sie Interesse an einer Studienreise zu Psychiatrie-Bauten in den Niederlanden, Deutschland oder/und der Schweiz haben, melden Sie sich bei Blezinger Healthcare.



Dr. Sylvia Blezinger ist Gründerin und Geschäftsführerin von Blezinger Healthcare, einem Dienstleistungsunternehmen für Fortbildung und Personalberatung. Sie ist seit über 20 Jahren im Gesundheitswesen tätig. Seit 2001 beschäftigt sie sich intensiv mit Planung, Bau und Organisation von Spitälern und Pflegeheimen.

PROFIMIXER

Die Mixerserie für den gewerblichen Einsatz

GK950 mit zusätzlichem Touch-Display
GK910 nur mit Drehknopf

Hochwertige Bechervarianten bis 4 L und austauschbare Messerköpfe.



Wertvolle Infos
info.rotorlips.ch/Hei8747

ROTOR

ROTOR Lips AG, 3661 Uetendorf, 033 346 70 70
info@rotorlips.ch, www.rotorlips.ch

Swiss Made





Die Seniorinnen und Senioren werden über den Spiel-Charakter der Anwendung zu gesundheitsfördernden Übungen «verleitet».

VR-Training für Senioren: Swissmedic gibt grünes Licht

Durch den Einsatz von **VR-Brillen** kann die Pflege in Heimen effektiv unterstützt werden.

Wie das in der Praxis funktioniert, zeigt das folgende Praxisbeispiel.

► PAULA WIKSTRÖM

Das Zürcher MedTech-Start-up SenopiVR (www.senopi.com) bringt frischen Wind in die Pflegebranche. Ihr Kernprodukt, SenopiMed, ist ein medizinisches Trainingssystem, das motorische und kognitive Funktionen bei Senioren auf eine spielerische Weise fördert. Durch den Einsatz von VR-Brillen lösen Senioren Gedächtnis- und Konzentrationsübungen und setzen dafür ihren ganzen Oberkörper ein. Kürzlich erhielt das Produkt die offizielle Zulassung von Swissmedic und ist nun offiziell auf dem Markt.

Ballone zerplatzen und Punkte sammeln

Die VR-Brille aufsetzen, Controller in die Hände nehmen und los geht's. Die Senioren tauchen in eine natürliche Umgebung ein und befinden sich auf einer grünen Wiese oder auf einer sonnigen Waldlichtung. Nach einer kurzen Anleitung startet die erste Übung. Die Benutzerin oder der Benutzer sieht nun zwei unterschiedlich farbige Handschuhe. Die virtuellen Hände imitieren die echte Position der Hände: Streckt man den rechten Controller nach oben, bewegt sich die

rechte Hand gleichzeitig an dieselbe Position. Da schwebt auch schon der erste Ballon auf einem zu. Die Ballone haben unterschiedliche Farben und können mit dem entsprechend gefärbten Handschuh zerplatzt werden. Jeder richtige Ballon gibt einen Punkt. Dafür reckt und streckt sich der Benutzer in unterschiedliche Richtungen, um jeden Ballon zu erwischen. Bei den darauffolgenden Übungen wird es schwieriger: Der Benutzer muss andersfarbige Ballone ignorieren, sich Farbfolgen merken oder auf bestimmte Formen achten.

Das ganze Training geht standardmässig rund 15 Minuten und wird sitzend durchgeführt. Das Training kann auch angepasst werden. Hierbei hat die Pflegefachkraft die Möglichkeit, die Übungen, deren Dauer sowie die Schwierigkeitsstufe über ein Tablet, Handy oder einen Computer zu steuern.

Vom Innovationslabor zur Realität

Ursprünglich ist SenopiVR 2018 im Innovationslabor von Ricola «Ricolab» entstanden, wo ein Weg gesucht wurde, mobil eingeschränkten Senioren noch einmal virtuelle Reisen in die Natur

zu ermöglichen. Entstanden ist das erste Produkt, SenopiCare, das mehreren Senioren und Seniorinnen ermöglicht, gleichzeitig auf virtuelle Exkursionen zu gehen. Durch die unterschiedlichen Eindrücke werden Emotionen und Erinnerungen geweckt, und es entstehen oft angeregte Gespräche. SenopiCare wird weiterhin in vielen Altersheimen als abwechslungsreiches Aktivierungsprogramm eingesetzt. Hier erhalten Sie einen Einblick: <https://vimeo.com/751199038>

Schon während der ersten Jahre hatte SenopiVR nicht nur die Mission, Naturerlebnisse anzubieten, sondern die Interaktivität von Virtual Reality auszunutzen, um die kognitiven und motorischen Fähigkeiten älterer Menschen zu fördern. Somit wurde SenopiMed entwickelt. «Unsere Mission ist es, ein Instrument zur langfristigen Demenzvorbeugung bereitzustellen, das zugleich unterhaltsam ist, als auch die Gesundheit von Senioren erhält und ihre Lebensqualität steigert», sagt Karsten Bagger, CEO und Gründer von SenopiVR.

Zusammenarbeit mit Experten

SenopiVR hebt sich durch die wissenschaftlich fundierte Herangehensweise ab. SenopiMed wurde in interdisziplinärer Zusammenarbeit mit Physiotherapeuten, Neuropsychologen und Pflegefachpersonen entwickelt und während des ganzen Entwicklungsprozesses auch in der Praxis in Pilotprojekten in Altersheimen getestet. In Zusammenarbeit mit der Terzstiftung wurden mehrere Usability-Studien in der Schweiz durchgeführt, die massgebende Inputs für Funktionalitäten und Benutzerfreundlichkeit geliefert haben. Zuletzt wurde eine umfassende klinische Studie an der Medical University of Lodz (MUL) in Polen durchgeführt, bei der der Einsatz des VR-Trainings mit 130 Teilnehmenden getestet wurde. Die Ergebnisse der Studie werden Ende 2023 erwartet, jedoch zeichnet sich bereits heute eine beeindruckend hohe Adhärenzrate ab. Rund 74 Prozent der Teilnehmenden führten drei oder mehr Trainingseinheiten pro Woche durch. Die Benutzerfreundlichkeit und der spielerische Faktor scheinen dabei am meisten zu punkten. Ausserdem läuft eine Studie am Reha-Zentrum Cato-

senteret in Norwegen, die einen zukünftigen Einsatz in der Physiotherapie untersucht. Diese umfangreichen Bemühungen gewährleisten, dass das Produkt sowohl den Bedürfnissen der Senioren als auch den Anforderungen der Pflegefachpersonen entspricht.

Swissmedic-Zulassung und CE-Zertifizierung

Ein bedeutender Schritt für SenopiVR ist die Zulassung von Swissmedic und die Erlangung der CE-Zertifizierung als Medizinprodukt. Diese Zulassungen bestätigen die Sicherheit des Produkts und ermöglichen nun die offizielle Vermarktung von SenopiMed.

SenopiMed zeichnet sich durch seine Sicherheitsfeatures aus. Die VR-Brille hat frontal eingebaute Kameras, die aktiviert werden, wenn der Benutzer aufsteht oder sich zu weit nach vorne lehnt. Dadurch wird der Benutzer vorübergehend aus der VR-Welt genommen und kann den umgebenden Raum sehen. Dies dient dazu, Stürze oder das Zusammenprallen von Objekten zu vermeiden. Um Schwindel und Übelkeit zu vermeiden, wurde beim Training auf natürliche Umgebungen gesetzt, die eine Überforderung der Sinne auf ein Minimum reduziert.

Senioren sind begeistert

Wir alle wissen, dass Übungen nur dann effektiv sind, wenn wir sie regelmässig durchführen. Senioren haben Spass, wenn sie SenopiMed nutzen, das ist einer der grössten Pluspunkte des Trainings. Sie nutzen die VR-Brille regelmässig und schätzen die spielerische Art zu trainieren. Es fühlt sich eben nicht wie «Arbeit» an. Mit einem starken Fokus auf Wissenschaft, Forschung und Zusammenarbeit mit Fachleuten präsentiert SenopiVR eine sehr interessante Lösung für die Herausforderungen des Alterns.

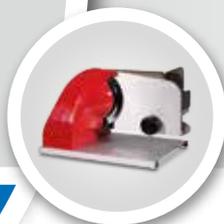
› Für ein Demo-Video den Code rechts scannen oder über youtu.be/bCagXN4F3I



Rund 74 Prozent der Teilnehmenden führten drei oder mehr Trainingseinheiten pro Woche durch.



Schneiden | Wiegen | Vakuumieren | Service & Verkauf
Hofmann Servicetechnik AG, 4900 Langenthal, Tel. 062 923 43 63



SERVICETECHNIK
HOFMANN
www.hofmann-servicetechnik.ch

Gesundes Fundament für den Digitalisierungsschub

Das enorme Potenzial von Patientendaten bleibt in der Schweiz oft ungenutzt. Innovative Lösungen wie **Interoperabilitätsplattformen** können Abhilfe schaffen und die medizinische Versorgung sowie Forschung voranbringen.

► VOLKER HOFMANN

Steigende Patientenzahlen und Kosten, immer weniger Fachkräfte – der Zustand des Schweizer Gesundheitssystems ist nicht optimal. Zudem werden diese Herausforderungen in Zukunft noch grösser. Doch ein Heilmittel steht längst bereit: Patientendaten in Hülle und Fülle. Würden sie mit den bereits zur Verfügung stehenden digitalen Technologien besser genutzt, hätten alle etwas davon: Die Leistungserbringer, Kostenträger, Forscher und Patienten. Eine einfache zu integrierende Lösung, um den Patientendatenschatz zu heben, stellen Interoperabilitätslösungen dar.

In Spitälern und Arztpraxen fallen täglich zahlreiche medizinische Daten an. Teilweise werden diese Daten aber noch handschriftlich erfasst oder liegen nur dezentral und damit nicht allen an einer Behandlung Beteiligten vor.

Von Blutwerten über Therapieergebnisse bis hin zu Kostenplänen – all diese Daten bergen ein enormes Potenzial, würden sie nicht einfach nur gesammelt, sondern auch zusammengebracht und analysiert. Das birgt enorme Vorteile: Teure Doppelbehandlungen liessen sich vermeiden, Therapien früher beginnen und die medizinische Versorgung weiter verbessern. Auch die Forschung, die die Datenlage in der Schweiz in der Vergangenheit bereits bemängelt hat, könnte daraus einen Nutzen ziehen. Zudem könnten alle Healthcare-Akteure von Effizienzgewinnen und Kostensenkungen profitieren.

Interoperabilitätsplattform als digitale Arbeitsgrundlage

Zu den essenziellen Technologien, um den fälligen Digitalisierungsschub im Schweizer Gesundheitswesen zu realisieren, gehören Interopera-

bitätsplattformen. Sie legen die Grundlage für eine effiziente Nutzung der immensen Datenmengen, die täglich entstehen. Das Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV) etwa nutzt die moderne Interoperabilitätsplattform InterSystems HealthShare. Die in der Regel dezentral vorliegenden Daten unterschiedlicher Quellen und Formate werden zusammengeführt, harmonisiert und dedupliziert. Egal, ob Gesundheitsdienstleister, Kostenträger oder Forscher – dank des HealthShare Unified Care Records aus der InterSystems-HealthShare-Lösungsfamilie steht dann ein gemeinsam nutzbarer, umfangreicher, aktueller und einheitlicher Patientendatensatz zur Verfügung.

Mithilfe unterschiedlicher Funktionen erleichtern Interoperabilitätsplattformen weiter die Arbeit im Gesundheitswesen. Beispielsweise ermöglichen es bestimmte Tools, den einheitlichen Patientendatensatz in einem übersichtlichen Aktenformat zu betrachten und mit einem Klick alle Details zu Anamnese, Erkrankungen, eingenommenen Medikamenten, Labordaten oder sozialen Determinanten abzurufen.

Ausserdem können Interoperabilitätsplattformen durch einen unkomplizierten Datenaustausch und Messaging-Funktionen die Zusammenarbeit innerhalb des gesamten Behandlungsteams optimieren sowie die Patienteneinbindung verbessern. Automatisierte Benachrichtigungen etwa zu Notfallbehandlungen oder die Erinnerung an Untersuchungstermine helfen, Kosten zu reduzieren und das Vertrauen der Patienten zu stärken.

Daten schützen und analysieren

Datenschutz und -sicherheit sind zentrale Punkte für Patienten, wenn es um die Digitali-

sierung ihrer Gesundheitsdaten geht. Moderne Interoperabilitätsplattformen tragen dem Rechnung. Neben der Sicherung von Data-at-Rest und Data-in-Motion kommen dafür starke Authentifizierungstechnologien zum Einsatz, wie beispielsweise OAuth und die Zwei-Faktor-Authentifizierung.

Eine integrierte Consent-Management-Funktion schützt die Privatsphäre der Patienten. Sie stellt sicher, dass Daten in Übereinstimmung mit den von den Patienten erteilten Einwilligungen und den geltenden Datenschutzbestimmungen verarbeitet werden. Die Zugriffsberechtigungen werden für jede Einrichtung nach Benutzerrollen und Zeiträumen definiert. Bei jedem Zugriff erfolgt eine entsprechende Konformitätsprüfung.

Idealerweise bietet eine Interoperabilitätsplattform ein Dashboard für die Überwachung des operativen Betriebs in einer Gesundheitseinrichtung und Tools, um zum Beispiel Daten zu filtern. Ein weiterer enormer Pluspunkt ist, dass sie das Datenmanagement enorm vereinfachen. Durch integrierte Analytics-Funktionalitäten gewinnen Anwender neue Erkenntnisse, indem sie beispielsweise unkompliziert retrospektive Analysen durchführen oder Vorhersagemodelle erstellen. So können sie das volle Potenzial eines einheitlichen Patientendatensatzes nutzen, um bessere datenbasierte Entscheidungen zu treffen.

Der einheitliche Patientendatensatz und der unkomplizierte Zugriff auf diesen kommt auch Forschungstreibenden zugute. Ein Anwendungsbeispiel dafür ist die bislang umfangreichste bekannte Studie zu gesundheitlichen Auswirkungen einer COVID-19-Erkrankung (Stand September 2021). Sie wurde von der US-amerikanischen Non-Profit-Organisation Greater Houston Healthconnect (GHH) durchgeführt. Sie bündelte dafür mit dem HealthShare Unified Care Record die Informationen von mehr als 15 Millionen Personen und mehr als 1500 Gesundheitseinrichtungen.

Interoperabilitätsplattformen legen die Basis für zahlreiche Verbesserungen im Gesundheitswesen: Sie ermöglichen einen effizienteren Workflow, sorgen für eine bessere medizinische Versorgung der Bevölkerung, senken Kosten und bieten eine optimale Grundlage für die Forschung. Damit sind sie ein Musterbeispiel dafür, wie das Schweizer Gesundheitswesen von innovativen digitalen Lösungen profitieren kann.



Volker Hofmann ist seit 1998 in verschiedenen Positionen bei InterSystems beschäftigt. Seit 2006 ist er verantwortlich für den Bereich Healthcare.

Medizinal Waagen
 Usterstrasse 31 | CH-8614 Bertschikon/ZH
 T +41 (0)43 843 95 90 | F +41 (0)43 843 95 92
 info@medizinalwaagen.ch | www.medizinalwaagen.ch

medizinalwaagen.ch

- Waagen im medizinischen Bereich, inklusive Medikamentewaagen
- Von Baby- über Personen- bis zu Stuhl- und Laborwaagen
- **Geeicht nach Klasse III**
- **Medizinzulassung** nach 93/42/EWG
- Waagen für andere Anwendungen wie z. B. Labor, Food, Industrie und Schmuck



Qualität · Beratung · Preis

GustOvo®

Einfach VERRÜHRERISCH!

Unser Schweizer Rührei lässt niemanden kalt! Pfannenfertig fein gewürzt lässt es sich einfach und schnell zubereiten. Es enthält keine Konservierungsstoffe und ist lange lagerfähig.

GustOvo® bietet Ihnen die ganze Bandbreite an feinsten Eier-Spezialitäten, perfekt aufbereitet für den täglichen Einsatz.

GustOvo gibt es bei Ihrem nationalen oder regionalen Lieferanten.
www.gustovo.ch



Scherrer Protec bietet massgeschneiderten Strahlenschutz für Mensch und Umwelt, von einzelnen Messgeräten bis hin zu ganzen Räumen und industriellen Anlagen.

Scherrer Metec AG
 044 208 90 60

info@scherrer.biz
scherrer.biz



© eHealth Suisse

Schlusspurt für die Revision des EPDG

Am 19. Oktober läuft die Vernehmlassung zur Revision des EPDG ab. Kurz vor Ende der Frist haben jetzt auch die Ärztinnen und Ärzte ihre Stellungnahme zur Revision eingereicht.

► FLORIAN FELS

Weil das EPD auch nach rund fünf Jahren nicht aus den Startlöchern kommt, soll eine Revision dem Gesetz endlich Leben einhauchen. Der Bundesrat will das elektronische Patientendossier (EPD) mit verschiedenen Massnahmen weiterentwickeln. Die neue Vorlage vom Juni umfasst folgende Eckwerte, die Vernehmlassung endet am 19. Oktober:

- Der Bund soll in Zukunft die Weiterentwicklung des EPD inhaltlich koordinieren und finanzieren. Die Finanzierung der Stammgemeinschaften ist Sache der Kantone. Sie sorgen dafür, dass mindestens eine Stammgemeinschaft auf ihrem Hoheitsgebiet tätig ist.
- Um die Nutzung des EPD zu fördern, soll für alle Personen mit Wohnsitz in der Schweiz, die obligatorisch krankenversichert sind oder über eine Militärversicherung verfügen, automatisch und kostenlos ein EPD eröffnet werden. Jede Person kann aber auch auf ein EPD verzichten (Opt-Out-Modell).
- Die Verpflichtung aller ambulant tätigen Gesundheitsfachpersonen, ein EPD zu führen und behandlungsrelevante Daten der Patientinnen und Patienten im EPD zu erfassen.
- Das Nutzbarmachen der Daten für die Forschung. Mit der Gesetzesrevision soll die Mög-

lichkeit geschaffen werden, dass Patientinnen und Patienten mit ihrer ausdrücklichen Zustimmung die nicht anonymisierten medizinischen Daten in ihrem EPD für Forschungszwecke zur Verfügung stellen können.

- Die Nutzung einer künftigen staatlichen E-ID (elektronischer Identifikationsnachweis) für den Zugang zum EPD.

Übergangsfinanzierung

Die umfassende Revision des EPDG wird mehrere Jahre in Anspruch nehmen. Mit einer zeitlich befristeten Übergangsfinanzierung soll daher die Finanzierung der Stammgemeinschaften bis zum Inkrafttreten der umfassenden Gesetzesrevision sichergestellt werden. Mit dieser Teilrevision soll das EPD zudem als Instrument der obligatorischen Krankenpflegeversicherung (OKP) verankert werden. Ferner soll der Prozess für die Eröffnung eines elektronischen Patientendossiers erleichtert werden.

Das sagen die Ärztinnen und Ärzte

Der Berufsverband der Schweizer Ärztinnen und Ärzte FMH hat in einer Stellungnahme der Notwendigkeit einer grundlegenden Revision des Gesetzes zugestimmt und begrüsst diesen Schritt. Der Verband erinnert daran, dass die Revision sich auf das Postulat Wehrli beruft (18.4328, «Elektronisches Patientendossier. Was

gibt es noch zu tun bis zu seiner flächendeckenden Verwendung?»). Hierin wird festgehalten, dass möglichst viele Anreize für die freiwillige Verwendung des EPD zu schaffen sind und darüber hinaus rasch konkrete Beweise geliefert werden sollen für den Nutzen des EPD für die Leistungserbringer im ambulanten Bereich. Die Vorlage enthielt aber diesbezüglich kaum Anreize für die freiwillige Verwendung des EPD und enthalte im Gegensatz dazu unverhältnismässige Strafbestimmungen. Angesichts der grossen Komplexität und der signifikanten Auswirkungen auf die ärztliche Berufsausübung und Patientenversorgung, seien für die FMH die folgenden Punkte zentral für eine gelingende und insbesondere nutzbringende Umsetzung des EPD:

1. Funktionierende Digitalisierung

Das EPD konnte sich in der Schweiz bislang nicht durchsetzen, weil es mit keinem überzeugenden Nutzen verbunden war. Der Nutzen des EPD wird sich aber auch nicht erhöhen, wenn man seine Verbreitung erzwingt. Stattdessen sollte umgekehrt mithilfe eines weiterentwickelten und nützlichen EPD eine grössere Verbreitung erreicht werden.

Ein für die Patientenversorgung nützliches EPD setzt eine automatisierte Datenübermittlung voraus. Die Digitalisierung im Gesundheitswesen beginnt mit der effizienten Datenerfassung und Datenübermittlung und ist somit ein

Integrationsprojekt. So war auch die Grundlage für die erfolgreiche Digitalisierung im dänischen Gesundheitswesen der Aufbau eines nationalen Datennetzwerkes mit einem einheitlichen Kommunikationsstandard im Jahr 1994. Eine solche Grundlage besteht in der Schweiz nicht, und aus der Revisionsvorlage ist auch nicht erkennbar, wie eine solche erreicht werden könnte. In der Schweiz konnten bislang selbst klar abgegrenzte Aufgaben im Gesundheitswesen nicht zufriedenstellend digitalisiert werden. So müssen fast alle meldepflichtigen Krankheiten bis dato per Fax oder Post beim BAG eingesendet werden. Für die Übermittlung von klinischen Befunden zu COVID-19 steht lediglich ein Meldeportal ohne technische Schnittstellen zu den Primärsystemen zur Verfügung. Auch hinsichtlich der Meldepflicht gemäss dem Krebsregistrierungsprozess fehlt ein durchgängiger digitaler und insbesondere standardisierter Datenaustausch, was zu unnötigen Doppelerfassungen und Medienbrüchen führt. Aus Sicht der FMH müssen die Probleme der technischen und semantischen Interoperabilität gelöst werden, bevor ein System, welches die gesamte Bevölkerung und alle Gesundheitsfachpersonen betrifft, schweizweit eingeführt wird. Werden diese Probleme nicht gelöst, wird die Pflicht zu einer zusätzlichen manuellen Erfassung aller behandlungsrelevanten Daten im EPD zu einer doppelten Buchführung und einem hohen administrativen Mehrauf- ▶▶

➔ Die Digitalisierung im Gesundheitswesen beginnt mit der effizienten Datenerfassung und Datenübermittlung und ist somit ein Integrationsprojekt.

SMARTLIBERTY

— MORE TIME FOR CARE —

MEHR ZEIT FÜR DIE PFLEGE DANK DER SMARTLIBERTY-LÖSUNG

SmartLiberty vereint in einem einfachen und modularen System Funktionen wie den mobilen Bewohnerruf, Weglaufschutz, Assistenzruf, die einheitliche Kommunikation und vieles mehr.



Sie möchten mehr Informationen zu unserem System?
Besuchen Sie unsere Webseite.





► wand führen. Diesem Aufwand stünde kein nennenswerter Nutzen gegenüber. Zudem würde eine solche Zusatzbelastung angesichts des Fachkräftemangels die Versorgungssicherheit in der Schweiz zusätzlich gefährden. Konkret müssen Massnahmen ergriffen werden, die ein rasches Angebot

von Primärsystemen mit einer tiefen Integration in das EPD fördern. Dies beinhaltet auch, dass die Verbreitung und Umsetzung der in den Austauschformaten vorgesehenen Terminologien gefördert werden. Sind die geforderten Terminologien nicht in die Primärsysteme (insbesondere Laborsysteme) integriert, bedeutet dies einen erheblichen Mehraufwand bei der Dokumentation für das EPD.

2. Praktikable Zugriffsberechtigung

Damit Ärztinnen und Ärzte Zugriff auf die behandlungsrelevanten Daten im EPD erhalten können, müssen Patientinnen und Patienten diese berechtigen. Das Berechtigungskonzept gemäss EPDG sieht mehrere Stufen vor und erfordert eine sehr hohe digitale Kompetenz sowie Gesundheits-Kompetenz seitens der Bevölkerung. Liegt die Berechtigung zum Zeitpunkt der Behandlung nicht vor, so müssen die behandelnden Ärztinnen und Ärzte erforderliche Informationen auf anderem Wege anfordern. Die FMH unterstützt die informationelle Selbstbestimmung von Patientinnen und Patienten, fordert jedoch, dass eine Berechtigungssteuerung praktikabel umgesetzt wird und sich insbesondere an den üblichen Abläufen der ärztlichen Versorgung orientiert.

3. Freie Wahl der Stammgemeinschaft oder Gemeinschaft für Leistungserbringer

Die Vorlage zum EPDG sieht vor, dass Kantone die finanzielle Verantwortung für den Betrieb mindestens einer Stammgemeinschaft in ihrem Hoheitsgebiet übernehmen. Aktuell gibt es sieben zertifizierte Stammgemeinschaften und eine Gemeinschaft, wobei eine Stammgemeinschaft und eine Gemeinschaft national tätig sind. Ärztinnen und Ärzte darf kein Nachteil entstehen, wenn sie sich einer anderen Stammgemeinschaft oder Gemeinschaft anschliessen als der vom Kanton vorgesehenen, insbesondere auch, weil grössere ambulante Gesundheitseinrichtungen wie Gruppenpraxen an mehreren Standorten in unterschiedlichen Kantonen tätig sind.

4. Keine unnötige Verpflichtung

Mit der Änderung im KVG «Zulassung von Leistungserbringern» wurde der Anschluss an eine Gemeinschaft oder Stammgemeinschaft ab 1. Januar 2022 für neu zugelassene ambulant tätige Ärztinnen und Ärzte obligatorisch. Der Anteil der ambulant tätigen Ärztinnen und Ärzte, die sich einer Gemeinschaft oder Stammgemeinschaft angeschlossen haben, hat sich seither signifikant erhöht. Eine weitere Verpflichtung ist nicht zielführend. Darüber hinaus hat die FMH stets betont, dass eine Verpflichtung nicht zu einer Verbesserung der Qualität des EPD und somit nicht zu einem Mehrwert führen wird. Aufgrund des akzentuierten Fachkräftemangels im Gesundheitswesen ist für die FMH zentral, dass die beruflichen Rahmenbedingungen für Ärzte und Ärztinnen der Babyboomergeneration, welche über das Pensionsalter beruflich tätig bleiben, sich nicht durch weitere politische Regulierungen verschlechtern.

5. Keine unverhältnismässigen Sanktionen

Die Vorlage sieht vor, dass die Aufsichtsbehörde nach Artikel 38 Absatz 1 gegenüber Leistungserbringern, die gegen die Pflicht zum Anschluss an eine zertifizierte Gemeinschaft oder Stammgemeinschaft oder gegen ihre Pflicht, Daten der Patientinnen und Patienten in deren elektronischen Patientendossiers zu erfassen, verstossen, eine Busse von bis zu 250 000 Franken aussprechen kann. Diese Sanktion ist in der Beurteilung der FMH unverhältnismässig. Das KVG enthält in Art. 59 bereits einen Sanktionskatalog.

6. Zugang der Daten im EPD für die Forschung

Ein Eckwert der umfassenden Revision ist der Zugang der Daten im EPD für die Forschung. Im Bundesratsbericht zur Erfüllung des Postulats Wehrli sowie im Faktenblatt des BAG zu den Eckwerten der umfassenden Revision soll die Möglichkeit geschaffen werden, dass Patientinnen und Patienten die in ihrem EPD abgelegten medizinischen Daten zur Nutzung für Forschungszwecke zur Verfügung stellen können. Der neue Art. 19g bezieht sich jedoch ausschliesslich auf die in der zentralen Datenbank abgelegten Daten. Diese dürften in den ersten Jahren nach Inkrafttreten nur einen geringen Teil der Daten des EPD ausmachen. Der weitaus grössere Teil der Daten wird weiterhin in den dezentralen Ablegesystemen der Gemeinschaften oder Stammgemeinschaften vorliegen. Soll das EPD für die Forschung nützlich sein, muss die Datengrund-

Treffen Sie eine kluge Wahl.

Für beste **Waschraumhygiene** mit höchsten Nachhaltigkeitsstandards. **Katrin ist „clean & green“.**

www.metsagroup.com/katrin



lage ausgeweitet werden unter Einhaltung der informationellen Selbstbestimmung der Patientinnen und Patienten sowie der Grundsätze gemäss Humanforschungsgesetz.

7. Minimales Data Set

Die FMH hat in ihrer Position zum EPD aufgezeigt, welche Daten im EPD im Sinne eines Minimal Data Set erfasst werden müssen. Erfahrungen und Umsetzungen aus dem Ausland zeigen klar auf, dass die Erfassung von Daten in einem Patientendossier schrittweise und insbesondere strukturiert erfolgen muss. Nur so kann der Aufwand für Ärztinnen und Ärzte verringert und die Übersicht der Informationen im EPD verbessert werden. Für die Erfassung von Daten im EPD ist somit zwingend ein minimaler Datensatz vorzusehen, welcher die wichtigsten medizinischen Informationen zu einem Patienten erhält.

8. Gesicherte Finanzierung

Die FMH weist wiederholt darauf hin, dass mit der umfassenden Revision auch die Finanzierung der Aufwände für Leistungserbringer zu gewährleisten ist. Es ist davon auszugehen, dass neue gesetzliche Verpflichtungen ohne gesicherte Finanzierung kaum umsetzbar sein werden.



9. Einbezug von Leistungserbringern

Mit dem Bundesgesetz über den elektronischen Identitätsnachweis und andere elektronische Nachweise hat das Bundesamt für Justiz einen partizipativen Prozess etabliert, der auch für die Weiterentwicklung des EPDG wünschenswert wäre. Die Leistungserbringer verfügen nicht nur über die fachliche Expertise, sondern haben den direkten Kontakt zu Patienten und verstehen deren Bedürfnisse aus erster Hand. Dadurch wird ein patientenzentrierter Ansatz gefördert, der dazu beiträgt, dass die angestrebten Lösungen im Zusammenhang mit dem EPD den Bedürfnissen der Patienten entsprechen und ihnen einen echten Mehrnutzen bringen. Die Integration von digitalen Technologien in die klinische Praxis erfordert ein Verständnis der klinischen Abläufe, um sicherzustellen, dass die Technologien nahtlos in den Behandlungsprozess integriert werden können und einen Mehrwert für die Patientenversorgung bieten. Insbesondere ist es eine Aufgabe der Leistungserbringer, zu definieren, welche Daten im EPD zu erfassen sind. Dieser Entscheid kann nur von denjenigen getroffen werden, welche die klinische Relevanz der Information im Behandlungskontext einschätzen können.



Florian Fels,
Redaktion
Heime & Spitäler

PUBLIREPORTAGE ●●

Hochwertiges Kochgeschirr aus Schweizer Produktion

▶ Seit 75 Jahren produziert NOSER-INOX hochwertiges Kochgeschirr und Küchenzubehör für den anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Schweiz. Bei der Konstruktion und der Herstellung ihrer Produkte setzt NOSER-INOX vor allem auf Langlebigkeit und eine praktische Handhabung. Hochwertige Qualität und durchdach-

te Funktionalität sind Werte, die dem Schweizer Familienunternehmen besonders wichtig sind.

Im Sortiment von NOSER-INOX findet man vom kleinen Saucenpfännchen über Bratpfannen mit Antihafbeschichtung bis zum 65-Liter-Bouillonkessel alles, was der Profi in seiner Küche benötigt. Hochwertiges Küchenzubehör wie Terrinen- und Parfait-Formen, Mesurentöpfe oder das Spätzlisieb (auch als GN-1/1-Variante) runden das breite Sortiment ab.

Nachhaltigkeit ist NOSER-INOX ein grosses Anliegen. Eine regelmässige Nutzung macht sich jedoch auch bei den ausgereiftesten und langlebigsten Pfannen bemerkbar. NOSER-INOX bietet deshalb einen ausführlichen Reparaturservice an. Defektes oder verbranntes Kochgeschirr kann repariert

oder aufgefrischt werden und erstrahlt danach wieder in neuem Glanz. Bratpfannen mit Antihafbeschichtung können zudem wiederbeschichtet werden und somit lange genutzt werden.

Kochgeschirr von NOSER-INOX, weil Qualität zählt!

Besuchen Sie uns an der IGEHO, Halle 1.1, Stand E154.



Bratpfannen mit Antihafbeschichtung können wiederbeschichtet werden.

**NOSER
INOX** 

Noser-Inox AG
Badenerstrasse 18
5452 Oberrohrdorf
Tel. +41 56 496 45 12
info@nosser-inox.com
www.nosser-inox.com

Spital Thurgau AG vereinfacht ihr Spesenmanagement

Um sich als Gesundheitsorganisation auf die digitale Zukunft auszurichten, setzt die Spital Thurgau AG auch bei den HR-Prozessen an. Das vereinfachte und effiziente Spesenmanagement mit der Business Process Suite von Aveniq trägt dazu bei, dass der administrative Aufwand der Belegschaft reduziert wird.

► Die Spital Thurgau AG versorgt die Bevölkerung des Kantons Thurgau und angrenzender Gebiete mit dem gesamten Spektrum an qualitativ hochwertigen, ambulanten und stationären Leistungen. Die Spitalgruppe umfasst mit ihren rund 4600 Mitarbeitenden die Akut- und Notfallmedizin der Kantonsspitäler Frauenfeld und Münsterlingen, die Psychiatri-

schen Dienste Thurgau sowie die Rehabilitationsklinik St. Katharinental. Dank diesem Zusammenschluss ist eine echt integrierte, fachübergreifend und gut koordinierte Betreuung sichergestellt. Damit ist die Spital Thurgau AG medizinisch und organisatorisch seit vielen Jahren eine Vorzeiginstitution im Schweizer Gesundheitswesen.

Auf dem Weg zur Gesundheitsorganisation der Zukunft, ist der Spital Thurgau AG die Kundenzentrierung ein wichtiges Anliegen. «Die Digitalisierung der HR-Prozesse ist ein wichtiger Schlüssel, unseren Bemühungen nachzukommen und den administrativen Aufwand im ärztlichen und pflegerischen Umfeld zu reduzieren», so Sandro Gentsch, Teamleiter Payroll, Spital Thurgau AG. «In der HR-Digitalisierungsstrategie zeigte unter anderem das Spesenmanagement grosses Optimierungspotenzial: Das Ausfüllen von Excel-Formularen, manuelle Freigaben und der zeitraubende Abgleich von Quittungen mit Listen über mehrere Abteilungen und Hierarchiestufen wollten wir mit



Mit dem digitalisierten Spesenmanagement hat die Spital Thurgau AG erste administrative Tätigkeiten minimiert und einen weiteren Schritt in Richtung Kundenzentrierung gemacht.



Christian Critelli, Professional Application Consultant bei Aveniq, hat das Projekt eng begleitet.

einer geeigneten Applikation weitgehend automatisieren.» Aveniq überzeugte die Spital Thurgau AG mit ihren smarten Lösungen und der umfangreichen Erfahrung im Healthcare-Bereich und wurde deshalb mit der Umsetzung beauftragt. «Um aufwendige Schnittstellen zu vermeiden, musste die Applikation in das vorhandene Buchungssystem integrierbar sein», beschreibt Christian Critelli, Professional Application Consultant bei Aveniq, die Anforderungen seitens der Spital Thurgau AG. «Die Verantwortlichen wünschten sich eine moderne, intuitive Benutzeroberfläche und eine ortsunabhängige Erfassung, welche künftig auch auf unterschiedlichen Endgeräten stattfinden kann.»

Die Lösung: Digitale, automatische und smarte Spesenerfassung mit dem Business Expenses Management-Modul (BEM)

Die Business Process Suite (BPS) von Aveniq ist eine cloudbasierte Plattform, welche die Digitalisierung von Geschäftsprozessen ermöglicht. Sie bietet passende Module für jeden Geschäftsbereich. «Insbesondere für den Bereich HR bietet die BPS diverse Module, welche die Effizienz steigern und einfach erweiterbar sind. Daher haben wir der Spital Thurgau AG das Modul Business Expenses Management vorgeschlagen», erklärt Christian Critelli die Wahl der Lösung.

Mit dem Business Expenses Management-Modul (BEM) verfügt die Spital Thurgau AG über eine branchenunabhängige All-in-One-Plattform zur Verwaltung von Spesen, Reise- oder Weiterbildungskosten. Die Abbildung von vollständigen, papierlosen und automatisierten Spesenworkflows sind besondere Eigenschaften der Lösung. Die Mitarbeitenden laden ihre Spesenbelege bequem und in Echtzeit in die Applikation. Die Freigabe durch die Führungskraft erfolgt ebenfalls in der Applikation per Klick. Durch die Integration in das betriebseigene ERP-System der Spital Thurgau AG werden die erfassten und genehmigten Spesen direkt verbucht. Auszahlungen an die Mitarbeitenden erfolgen so künftig viel schneller.

«Unsere umfangreiche Erfahrung von früheren Digitalisierungs- und Automatisierungsprojekten haben wir genutzt, um gemeinsam mit der unternehmensübergreifenden Projektgruppe der Spital Thurgau AG die einzelnen Prozessschritte bei der Einführung des neuen Spesenmanagements zu beleuchten und wo nötig neu zu definieren», erläutert Christian Critelli das Vorgehen bei der Projektumsetzung. «Die Applikation wurde mehreren Testreihen unterzogen, bevor das Modul den produktiven Betrieb aufgenommen hat. In Schulungen haben wir die Mitarbeitenden schrittweise an die neue Arbeitsweise herangeführt. Die pragmatische, aber dennoch professionelle Umsetzung war das Resultat einer unkomplizierten und partnerschaftlichen Zusammenarbeit zwischen der Spital Thurgau AG und Aveniq.»

Der Ausblick: Mit modernsten Methoden bereit für die Zukunft

Die Spital Thurgau AG hat den Grundstein für den Weg in die Cloud und zur zukunftsgerichteten Gesundheitsorganisation gelegt. In einem ersten Schritt lag der Fokus auf der Bereitstellung einer hochflexiblen und transparenten Spesenmanagement-Lösung.

«Mit BEM verfügen wir heute über ein digitalisiertes und schlankes Spesenmanagement», ist Sandro Gentsch von der Lösung überzeugt. «Die Anbindung an das eigene ERP-System sowie die effiziente und intuitive Benutzeroberfläche kommen auch in der Belegschaft sehr gut an.»

Die Lösung kann künftig auch agil mit KI- und OCR-Funktionen erweitert werden, zum Beispiel durch die Hinterlegung des Spesenreglements, welches durch KI eine automatische Freigabe von Spesen ermöglicht. Das ergänzende Berichtswesen und die integrierte «Fraud Detection»

minimieren dabei das Missbrauchsrisiko. OCR erkennt Belegdaten automatisch und reduziert so den Erfassungsaufwand der Mitarbeitenden zusätzlich.

Mit den nun gewonnenen Erfahrungen aus dem Projekt plant die Spital Thurgau AG weitere Automatisierungen, um administrative Tätigkeiten zu minimieren und so die Kundenzentrierung zu unterstützen.

Business Process Suite: Die cloudbasierte Plattform für Geschäftsprozesse

Die Business Process Suite (BPS) ist eine moderne cloudbasierte Plattform, die Geschäftsprozesse unterstützt und optimiert. Geschäftsprozesse lassen sich einfach digital verwalten: Sie können sie abbilden, analysieren, verbessern und überwachen. BPS ist mit jedem Device rund um die Uhr erreichbar und erlaubt standortunabhängiges Arbeiten. Die Daten werden in Schweizer Rechenzentren gehostet und entsprechen höchsten Sicherheitsstandards.

Die Plattform bietet passende Module für die Geschäftsbereiche Human Resources, Finance, Logistik, Sales und Administration. Diese steigern die Effizienz und Produktivität im Unternehmen und senken Kosten, Fehler und Risiken. Passende Module werden auf Wunsch auch gerne erstellt. Weitere Informationen: www.bpsuite.com

AVENIQ

Aveniq Avectris AG
Bruggerstrasse 68
5401 Baden
info@aveniq.ch
www.aveniq.ch



Bei der Hirslanden-Gruppe ist das Thema Nachhaltigkeit Chefsache. Im Bild die Klinik von Hirslanden in Aarau.

Green Hospital in Theorie und Praxis

Die Tagung der **VZK-Ökologiekommision** widmete sich der Nationalfonds-Studie «Green Hospital», welche entscheidende Handlungsfelder aufzeigt.

► PAULA WIKSTRÖM

Die Ökologiekommision des VZK führt alle zwei Jahre eine Tagung zu Themen rund um Ökologie und Spitalwesen durch. Im Jahre 2021 stiess die Jubiläumstagung mit Fokus auf die Kreislaufwirtschaft anlässlich des 30-jährigen Bestehens der Kommission auf grosses Interesse. Dieses Jahr stand nun das Thema «Green Hospital» im Fokus. Unter der Leitung durch Matthias Spielmann, Präsident der VZK-Ökologiekommision und CEO GZO Spital Wetzikon, wurden engagierte Referate gehalten und interessante Diskussionen zu den Nachhaltigkeitsherausforderungen und Lösungsansätzen geführt.

Neben der Sicherung der qualitativ hochstehenden Gesundheitsversorgung der Schweizer Bevölkerung erbringt das Gesundheitswesen als grösster Arbeitgeber der Schweiz eine erhebliche Wertschöpfung. Mit dieser Wertschöpfung geht eine Umweltbelastung einher, die es zu reduzieren gilt. Im Rahmen des Schweizerischen Nationalfonds-Projektes «Green Hospital» wurde ein Spital als nachhaltig bezeichnet, wenn es die Wirkung auf die Umwelt, Gesellschaft und Wirt-

schaft über den gesamten Lebenszyklus stetig optimiert.

Ergebnisse der Studie «Green Hospital»

Mit der Studie wird Schweizer Spitalern ein neuer Weg zu einem nachhaltigeren Betrieb gewiesen. Die Untersuchung entstand in Kooperation mit verschiedenen Partnerspitälern und richtet seinen Fokus auf die Identifizierung und Optimierung besonders umweltbelastender Prozesse bei gleichzeitiger Berücksichtigung der Bedürfnisse von Patienten und Personal.

Bisher gab es kaum umfassende Nachhaltigkeitsbewertungen im Gesundheitssektor. Die Studie, die einen neuen Standard setzt, analysierte erstmals Spitalprozesse aus Umwelt- und Logistiksicht. Ein zentrales Ergebnis ist die Identifizierung der Schlüsselbereiche, die für die Umweltbelastung der Schweizer Spitäler verantwortlich sind: Verpflegung, Gebäudeinfrastruktur, Heizung, Elektrizität und Arzneimittel stellten sich als Hauptverursacher heraus, die zusammen rund 70 Prozent der Treibhausgasemissionen der Spitäler ausmachen.

Hohes Potenzial bei der Gebäudeinfrastruktur

Die Studie berücksichtigt diverse Faktoren, darunter Energie- und Mineraliennutzung, Luft-, Wasser- und Bodenverschmutzung, Landnutzung sowie den Klimawandel. Die erhobenen Daten ermöglichen nicht nur eine Analyse der Umweltbelastung, sondern dienen auch als Ausgangspunkt für die Entwicklung von Best Practices zur Förderung eines nachhaltigen und effizienten Betriebs von Spitalern in der Schweiz. Besonders hervorzuheben ist das erhebliche Optimierungspotenzial im Bereich der Gebäudeinfrastruktur. Bereits eine geringfügige Verbesserung der Heizeffizienz in allen Spitalern könnte zu einer Reduzierung der Treibhausgasemissionen um fast 1700 Tonnen CO₂eq pro Jahr führen. Die Gesamtemissionen der Schweizer Akutspitäler werden auf 445 000 Tonnen CO₂-Äquivalente pro Jahr geschätzt.

Spielraum in der Logistik

Eine detaillierte Prozessanalyse vor Ort ergab ausserdem, dass eine Optimierung der Logistik

Green Hospital: Die Studie des Nationalfonds zeigt die Optimierungspotenziale.



in allen untersuchten Spitälern möglich ist. Dies kann durch eine Straffung des Bestellprozesses, Schulungen des Personals zur Vermeidung von Verschwendung und durch die Förderung von vegetarischen Mahlzeiten erreicht werden.

Die Studie hat nicht nur Erkenntnisse für die Forschung geliefert, sondern auch praktische Implikationen für den Spitalbetrieb. Die entwickelte Vergleichseinheit für standardisierte Erträge ermöglicht nicht nur einen umfassenden Vergleich der Umweltauswirkungen verschiedener Gesundheitsdienstleister, sondern fördert auch den Austausch von Ideen über Nachhaltigkeitsmassnahmen zwischen den Spitälern.

Die Studie markiert einen entscheidenden Schritt in Richtung einer umweltfreundlicheren Gesundheitsversorgung in der Schweiz. Durch die gezielte Optimierung von umweltbelastenden Prozessen können Schweizer Spitäler nicht nur ihre Umweltauswirkungen reduzieren, sondern auch ihre Operationen nachhaltiger gestalten, ohne die Qualität der Gesundheitsversorgung zu beeinträchtigen.

Best-Practice-Beispiele Hirslanden und KS Graubünden

Die grössten Umweltauswirkungen von Spitälern entstehen nicht vor Ort, sondern vorgelagert in der Wertschöpfungskette – wie beispielsweise durch eingekaufte Güter. Dies zeigt die Relevanz einer nachhaltigen Beschaffung.

Das Best-Practice-Beispiel der Hirslanden-Gruppe zeigte auf, dass es in den Betrieben einen strategischen Zugang zum Thema braucht mit einer klar bezeichneten Stelle, die alle Bereiche involviert. «Green Hospital» muss im gesamten Betrieb verankert sein und gelebt werden, beispielsweise mit der Einführung von vegetarischen Tagen in den Personalrestaurants. Nachhaltigkeit bedarf eines gemeinsamen Vorgehens mit positiven Erlebnissen. Es braucht Bewegung in den Köpfen der Mitarbeitenden. Und Nachhaltigkeit ist Chefsache, so die Lehre aus der Hirslanden-Gruppe.

Das Beispiel des Kantonsspitals Graubünden zeigte die Erfolgsfaktoren beim Ausbau der Photovoltaik auf. Auch bei der Stromversorgung sind die vorgelagerten Lieferketten ausschlaggebend. Die Umstellung von fossiler zu erneuerbarer Stromversorgung hat somit einen besonders positiven Effekt. Matthias Spielmann sagt: «Die Umweltbelastungen in den Lieferketten und in der Rohstoffgewinnung sind deutlich grösser als die betrieblichen Umweltbelastungen. Der Fokus muss darum auf die vorgelagerten Wertschöpfungsketten gelegt werden. Diese Erkenntnis muss von jedem Betrieb individuell umgesetzt werden, sei es im Bereich der nachhaltigen Infrastruktur, des Betriebs mit erneuerbaren Energien oder dem Thema Food-Care/Food-Waste. Die VZK-Ökologiekommision freut sich, wenn sie dazu als Katalysator wirken kann.»



www.caterline.ch

f i



Des Chefkochs Geheimnis.

MISE EN PLACE FÜR PROFIS

In Ihrer Küche nur das Beste.

IGEHO 2023
Besuchen Sie uns an der IGEHO in Basel und probieren Sie unsere genussvollen Neuheiten:
HALLE 1.1, STAND A046



Erhältlich im Grosshandel und unter: www.unileverfoodsolutions.ch

NCCARE: Kommunikation im Dienst der Digitalisierung

Das Gesundheitswesen steht vor grossen Herausforderungen. Nägele-Capaul hat sich mit dem Standbein NCCARE zum Ziel gesetzt, ihre 40 Jahre Erfahrung zu nutzen, um einen wesentlichen Beitrag an die Qualität der Pflege und die Kontrolle der Kosten zu leisten.



BewaTec – digitale Kommunikation im Krankenhaus.

NCCARE

Wer Menschen pflegt, will sich um Menschen kümmern – und nicht um Technik. Gemeinsam mit unserer Kundschaft im Gesundheits- und Pflegebereich haben wir das nötige Know-how entwickelt, um eine sichere, anforderungsgerechte Kommunikationslösung anzubieten und mit unserem Support jederzeit zur Verfügung zu stehen.

Angefangen bei der Telefonie, decken unsere Leistungen praktisch sämtliche Anforderungen an die technische Kommunikation ab und können nahtlos in die bestehende Infrastruktur eingebunden werden. Indem wir bei mobilen Anwendungen die Inhouse-Abdeckung gewährleisten, ermöglichen wir erhebliche Kosteneinsparungen bei Verkabelungen. Unter dem Stichwort «Digital Healthcare» sind unsere Kunden gut für die Zukunft gerüstet. Stichwort «Zukunft». Nachstehend werden die drei neusten Kinder unserer «Familie» vorgestellt.

BewaTec

Dank unserer Partnerschaft mit BewaTec sind wir in der Lage, Ihnen eine flexible, umfassende Lösungswelt anzubieten. Patient:innen und Pflegekräfte werden dabei über digitale Services miteinander verbunden. Dies macht die Arbeit der Pflege effizienter und den Krankenhausaufenthalt für Patient/innen angenehmer und komfortabler.

Die Software BEWATEC.ConnectedCare bietet Patient/innen Infotainment, und die BewaTec-Tablets oder -Mobile-Devices bringen verschiedene Services direkt ans Krankenbett. Neben klassischem Entertainment wie TV, eBooks und eMagazines vereinfacht das Infotainment-System

die Kommunikation zwischen Pflege und Patient:innen im Krankenhaus. Module wie der «Digitale Serviceruf» oder «Menübestellung» digitalisieren Klinikprozesse. Digitale Anamnese und Patientenbefragung entlasten Ihre Pflegekräfte im Klinikalltag.

Internet of Things (IoT)

Auf der Basis von LoRa («Long Range», eine Form der Funktechnologie, mit der ein Wide Area Network mit niedrigem Energieverbrauch und grosser Reichweite betrieben werden kann) hat Nägele-Capaul eine eigene Plattform entwickelt. Mit dieser Plattform können unsere Kunden verschiedenste Aufgaben im Bereich der Überwachung und Steuerung auf einfache Weise lösen.

Ein einfaches Beispiel ist die Überwachung des Raumklimas. Gesunde Atemluft ist eine Frage von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und CO₂-Konzentration. Wenn wir die entsprechenden Werte feststellen, können wir sie auch steuern und damit grosse Energiemengen sparen. Eine Reduktion der Raumtemperatur um 1 Grad bedeutet eine Einsparung von 4 Prozent an Heizenergie.

cogvis: Mehr Sicherheit im Pflegealltag

cogvis wurde an einem Spin-off der TU Wien entwickelt und stellt uns ein modulbasiertes Pflegesystem mit Lösungen in den Bereichen Sturzerkennung, Sturzprävention, Abwesenheitserkennung und Demenz zur Verfügung.

cogvis erkennt kritische Situationen in der Sturzprävention und kann statistisch jeden zweiten Vorfall durch frühes Erkennen

und Einschreiten verhindern. Zusätzlich ist das System in der Lage, Abwesenheiten festzustellen oder Verhaltensmuster zu erkennen, die durch Aggressivität oder Suizidgefährdung geprägt sind.

Zum Leistungsumfang gehören auch Funktionen zur Rekonstruktion schwerer Stürze, um wichtige Rückschlüsse und Lehren für die Zukunft zu ziehen.

Hardwareseitig besteht cogvis aus dem CogvisAI-3D-Smart-Sensor sowie einer Dockingstation, die auch mobil eingesetzt werden kann.

Nägele-Capaul bedient als Systemintegrator anspruchsvolle KMU, Einrichtungen des Gesundheitswesens sowie Blaulichtorganisationen in den Bereichen Telefonie, Netzwerk, Funk und Alarmierung. Durch Partnerschaften mit verschiedenen Herstellern bewahrt sie ihre Unabhängigkeit und sichert sich Zugang zu aktuellem Know-how. Das Unternehmen beschäftigt an mehreren Standorten rund 30 hochqualifizierte Spezialisten.

NÄGELE-CAPPAUL
COMMUNICATIONS

Nägele-Capaul AG
Rorschacherstrasse 60
9402 Mörschwil
Tel. +41 71 282 90 00
moerschwil@naegele-capaul.com
www.naegele-capaul.care



Egal ob Milchbubi oder Iron(wo)man.

**Wir haben das richtige
Ernährungs-Fachwissen für alle.**

Interessiert an fachspezifischen Infos rund um die
Ernährung, Milch und Gesundheit? Jetzt entdecken:

swissmilk.ch/nutrition

swissmilk



Stärkung der geriatrischen Expertise durch das Intercare-Versorgungsmodell

Intercare ist ein interprofessionelles pflegegeleitetes Versorgungsmodell, das spezifisch für Langzeitpflegeinstitutionen in der Schweiz entwickelt wurde und erfolgreich ungeplante Spitaleinweisungen reduziert.

► FRANZISKA ZÚÑIGA, VANESSA LITSCHGI, LEA SARINGER-HAMITI

Für ältere Menschen in Langzeitpflegeinstitutionen können ungeplante Spitaleinweisungen sehr belastend sein. Bewohnende sind oft in einem fortgeschrittenen Stadium der Pflegeabhängigkeit und haben mehrere chronische Erkrankungen, die eine sorgfältige Überwachung und Begleitung erfordern. Pflegeinstitutionen sind nicht nur herausgefordert, den Bewohnenden eine gute Lebensqualität bis ans Lebensende zu ermöglichen, sondern auch eine adäquate medizinische Versorgung sicherzustellen. Dazu gehört das gemeinsame Abwägen mit Bewohnenden und Angehörigen, wann eine Spitaleinweisung angebracht ist, wenn sich die Gesundheitssituation verschlechtert. Damit das gemeinsame Abwägen gelingt, spielen verschiedene Faktoren eine Rolle. Wichtig sind die gemeinsamen Gespräche in der Form der gesundheitlichen Vorausplanung, die Erreichbarkeit von Gesundheitspersonal mit hoher geriatrischer Expertise und eine gelingende interprofessionelle Zusammen-

arbeit. Der zunehmende Mangel an qualifiziertem Fachpersonal, nicht nur auf der Seite der Pflege, sondern auch auf der Seite der Hausärztinnen und Hausärzte, gefährdet entsprechend eine sichere, integrierte und personenzentrierte Pflege, Betreuung und Versorgung älterer Menschen in der stationären Langzeitpflege.

Das Institut für Pflegewissenschaft an der Universität Basel entwickelte im Rahmen des nationalen Forschungsprogramms «Smarter Health Care» (NFP74) ein pflegegeleitetes Versorgungsmodell, Intercare, mit dem ungeplante Spitaleinweisungen erfolgreich reduziert werden konnten. Dafür wurden international entwickelte, evidenzbasierte Modelle auf ihre Eignung für den Schweizer Kontext überprüft. Zusammen mit Stakeholdern, wie Leistungserbringerverbänden, Berufsverbänden und Vertretungen aus der Praxis, wurde zwischen 2017 und 2020 Intercare als Versorgungsmodell entwickelt. Seine Inhalte wurden definiert und so aufbereitet, dass sie auf den Kontext von Deutschschweizer Pflegeinstitutionen passen und gut integriert werden können.

Sechs Kernelemente des Intercare-Versorgungsmodells

Das Intercare-Modell umfasst sechs Kernelemente, welche eine Möglichkeit bieten, das begrenzt zur Verfügung stehende Fachpersonal optimal einzusetzen. Konkret sind dies: 1) Einführung einer Pflegefachperson in einer erweiterten Rolle (Intercare-Pflegefachperson); 2) Stärkung des interprofessionellen Behandlungsteams; 3) Einführung von evidenzbasierten Instrumenten zur Stärkung der Kommunikation innerhalb der Pflege- und Betreuungsteams und mit Ärztinnen und Ärzten; 4) Einsatz des multidimensionalen geriatrischen Assessments; 5) Umsetzung der gesundheitlichen Vorausplanung; 6) Datenbasierte Qualitätsentwicklung. In ihrer Kombination können diese Elemente Spitaleinweisungen reduzieren, die Pflege- und Betreuungsteams in der Bewältigung akuter Situationen befähigen, Entscheidungen zu treffen, und letztendlich dadurch auch die Attraktivität des Arbeitsplatzes steigern.

Die Einführung einer Pflegefachperson in einer erweiterten Rolle (Intercare-Pflegefachperson) ist dabei das zentrale Element. Dies ist eine Pflegefachperson, die mindestens über eine Diplomausbildung verfügt, jedoch auch eine höhere Ausbildung (Bachelor, Master) haben kann. In ihrer Rolle coacht die Intercare-Pflegefachperson die Pflegeteams im Hinblick auf komplexe oder akute Bewohnersituationen, begleitet die Pflege- und Betreuungspersonen im Assessment von klinischen Situationen und der klinischen Entscheidungsfindung, führt Fallbesprechungen und Spitalreflexionen durch und stärkt die Teams in der interprofessionellen Zusammenarbeit. Für das Letztere unterstützt sie die Teams beispiels-

weise auf Visiten mit den Ärztinnen und Ärzten und schult und begleitet sie bei der Umsetzung von ISBAR (Identification-Situation-Background-Assessment-Recommendation). Dieses Instrument dient als strukturierte Kommunikationshilfe bei der Kontaktaufnahme mit Ärztinnen, um präzise Auskunft geben zu können zu einer Veränderung im Gesundheitszustand von Bewohnenden und erleichtert eine zielführende Kommunikation. Zum anderen reflektiert die Intercare-Pflegefachperson mit den Teams, welche Umstände zu einer Spitaleinweisung geführt haben, um gemeinsam daraus zu lernen, ob die Einweisung vermeidbar war und was sich daraus ableiten lässt für ein nächstes Mal. Während das Coaching und Empowerment der Teams und die Unterstützung bei der klinischen Entscheidungsfindung zentrale Aspekte ihrer Rolle sind, hat jeder Betrieb die Möglichkeit, die Rolle dem eigenen Kontext, eigenen Schwerpunkten im Versorgungsangebot und dem Hintergrund der Intercare-Pflegefachperson anzupassen. Im ersten nationalen Bericht zu Intercare werden die Kernelemente genauer beschrieben, und im zweiten Bericht wird die Wirksamkeit und die Umsetzung dargestellt (<https://intercare.nursing.unibas.ch/publikationen/>).

Um die Intercare-Pflegefachpersonen auf ihre Rolle vorzubereiten, haben sie im Rahmen des

Forschungsprojektes eine Ausbildung absolviert. Die Ausbildung ist unterdessen als CAS «Intercare – Klinische Fachverantwortung in der Geriatrie» offen für alle Interessierten. Der an der Universität Basel angebotene berufsbegleitende Studiengang unterstützt Pflegefachpersonen in der Entwicklung einer erweiterten Rolle mit Modulen zu Kommunikation und Leadership und bietet Fachwissen zu geriatrischen Syndromen, Krankheits- und Symptomanagement beim älteren Menschen. Die Studierenden vertiefen die klinische Beurteilung und Entscheidungsfindung in typischen Situationen, die zu Spitaleinweisungen führen können und setzen sich mit der gesundheitlichen Vorausplanung auseinander. Ebenso erhalten sie Kenntnisse zu den nationalen Qualitätsindikatoren und datenbasierter Qualitätsentwicklung.

Wirksamkeit von Intercare

Mit der Einführung der sechs Kernelemente konnten ungeplante Spitaleinweisungen wirksam reduziert werden. Aus den Erzählungen der teilnehmenden Betriebe zeigt sich, dass es mit dem Modell tatsächlich zu einer gestärkten geriatrischen Fachexpertise der Pflege- und Betreuungsteams kam und einer verbesserten Zusammenarbeit mit den Ärzten. Durch die Orientierung von Intercare an einer personenzent-

➔ Mit der Einführung der sechs Kernelemente konnten ungeplante Spitaleinweisungen wirksam reduziert werden.

Sicherheit, Schnelligkeit und Effizienz.

Vollautomatisch beschleunigte, fehlerfreie Kommissionierung von Medikamenten ...

Wir wissen wie.

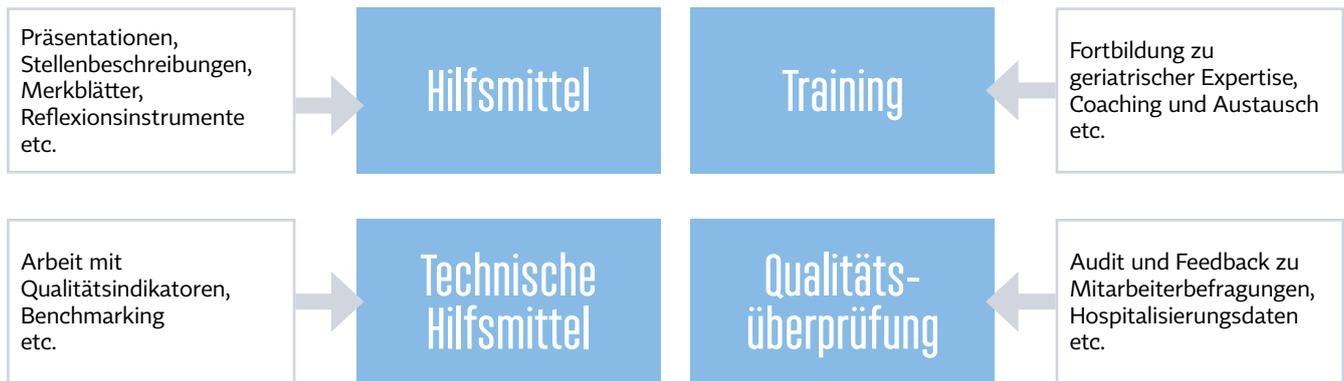


SSI SCHÄFER
Ihr Partner für Intralogistik-
Lösungen von heute und morgen

[ssi-schaefer.com](https://www.ssi-schaefer.com)

SSI SCHÄFER

Implementierungsstrategien in Interscale



►► rierten Pflege und durch die Befähigung der Teams auch mit komplexen Bewohnersituationen umzugehen, konnte zudem die Mitarbeitenden-Zufriedenheit gestärkt werden.

Angeleitete Umsetzung des Intercare-Modells

Die Einführung eines neuen Versorgungsmodells wie Intercare beinhaltet eine Organisationsentwicklung, da sich Rollen und Prozesse verändern. In der Intercare-Studie wurden die Betriebe mit verschiedenen Implementierungsstrategien dabei unterstützt. Damit waren die Einrichtungen bei der Umsetzung nicht auf sich allein gestellt. Als Implementierungsstrategien werden Handlungen verstanden, die dabei helfen, eine Intervention im Alltag umzusetzen. Typischerweise gehören dazu beispielsweise Hilfsmittel, Schulungen und Coachings. In Intercare wurde ein umfassendes Paket an Strategien angewendet. Unter anderem wurden Vorbereitungstreffen mit den Betrieben organisiert, damit sie die Bereitschaft der verschiedenen von der Einführung betroffenen Berufsgruppen einschätzten,

hinderliche und förderliche Faktoren für die Umsetzung eruierten und eine entsprechende Umsetzungsplanung erstellen konnten. In zweiwöchentlichen Treffen mit der Forschungsgruppe wurden aktuelle Probleme bei der Umsetzung und mögliche Massnahmen besprochen. Speziell für die Intercare-Pflegefachperson wurden zweiwöchentliche Coaching-Gespräche durchgeführt, um sie im Aufbau und der Umsetzung ihrer Rolle zu unterstützen. Dieses Coaching-Angebot wurde von den Intercare-Pflegefachpersonen als wichtiger Teil für die gelingende Implementierung gesehen. Aus Sicht der Führungspersonen war hingegen die Möglichkeit, die sechs Kernelemente an den Kontext der eigenen Pflegeinstitution anzupassen sowie die kontinuierliche Begleitung durch die Forschungsgruppe zentral für den Erfolg der Umsetzung. Das Forschungsteam hat zudem verschiedene Hilfsmittel zur Verfügung gestellt wie Präsentationen für interne Schulungen, Muster für Stellenbeschreibungen, Merkblätter oder ein Reflexionsinstrument zu den Spitaleinweisungen. Im Rahmen von Personalbefragungen und der Erhebung von

2022 war Franziska Zúñiga zusammen mit Raphaëlle-Ashley Guerbaai eine der Preisträgerinnen des Vontobel-Preises für Alter(n)sforschung. (v. l. n. r.: Raphaëlle-Ashley Guerbaai, Franziska Zúñiga, Andrea Ferrario, Giatgen Spinaz, Vontobel-Stiftung, Minxia Luo)



Qualitätsindikatoren war es auch möglich, den teilnehmenden Betrieben ein Benchmarking anzubieten und sie bei der datenbasierten Qualitätsentwicklung zu unterstützen.

Eine effektive Umsetzung des Modells im Fokus: Die Nachfolgestudie Interscale

Resultate zur Umsetzung von Intercare zeigten, dass das Modell zu weniger Spitaleinweisungen und besserer interprofessioneller Zusammenarbeit beiträgt. Gleichzeitig war die Umsetzung des Modells mit einem hohen Aufwand verbunden. Dementsprechend ist es von hohem Interesse – nicht nur für Intercare, sondern allgemein für die Umsetzung von neuen Modellen – welche Kombination von Implementierungsstrategien Betriebe am besten unterstützen, um die gewünschten Ergebnisse zu erreichen und dabei gleichzeitig (zeitliche, personelle, finanzielle) Ressourcen schont.

Das Forschungsteam hat deshalb mit der Nachfolgestudie Interscale gestartet. In dieser Studie wird mit zwei verschiedenen Bündeln an Implementierungsstrategien gearbeitet. Die sechs Kernelemente von Intercare werden in 40 Betrieben eingeführt oder weiter gefördert. Je 20 Betriebe erhalten entweder das Bündel der ursprünglich angewendeten Implementierungsstrategien oder ein adaptiertes Bündel, das gemeinsam mit Vertretungen aus der Praxis entwickelt wurden. Dazu wurde im Rahmen von

Workshops zusammen Erfahrungen und Bedürfnisse abgeholt und Strategien entwickelt, die beispielsweise mehr auf Gruppentreffen setzen anstatt auf Einzelcoachings.

Das Institut für Pflegewissenschaft (INS) der Universität Basel sucht derzeit Langzeitpflegeinstitutionen, die an der Interscale-Studie interessiert sind. Die Einführung des Modells bietet den teilnehmenden Betrieben nicht nur eine Lösung, um geriatrisches Fachwissen in ihrer Institution zu stärken und die Qualität der Pflege zu verbessern, sondern auch die Möglichkeit, den weiteren Wandel im Langzeitpflegebereich mitzugestalten mit der Identifikation von Strategien für nachhaltige Veränderungen. Das Intercare-Modell kann dazu beitragen, die Attraktivität der Langzeitpflege zu steigern und den Personalbestand zu stabilisieren. Bei einer Teilnahme werden Pflegeinstitutionen bei der Einführung des neuen Versorgungsmodells und der Rolle der Intercare-Pflegefachperson in einer zwölfmonatigen Interventionsphase begleitet. In einer weiteren zwölfmonatigen Nachhaltigkeitsphase werden die Betriebe dabei unterstützt, Strukturen zu etablieren, um ein langfristiges Arbeiten mit dem Modell zu fördern.



➤ Mehr Informationen zu Intercare und Interscale auf der Webseite. Bei Interesse an einer Studienteilnahme stehen die Autorinnen gerne zur Verfügung.



Prof. Dr. F. Zúñiga ist Professorin an der Medizinischen Fakultät der Universität Basel, Institut für Pflegewissenschaften.
franziska.zuniga@unibas.ch



Vanessa Litschgi ist Projektmitarbeiterin an der Medizinischen Fakultät der Universität Basel, Institut für Pflegewissenschaft.
vanessaalina.litschgi@unibas.ch



Lea Saringer-Hamiti ist Assistentin/Doktorandin an der Medizinischen Fakultät der Universität Basel, Institut für Pflegewissenschaft.
lea.saringer-hamiti@unibas.ch

Von Püree bis Cuvée

Alles für erfolgreiche Gastgebende:

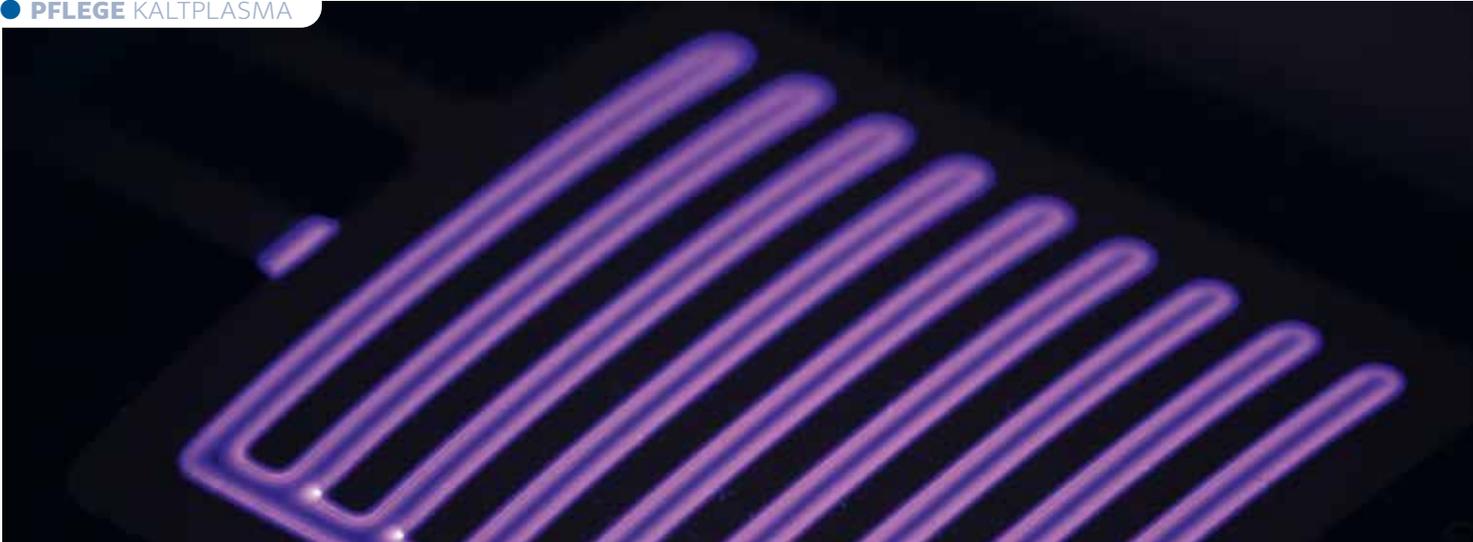
Internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care

Powered by



igeho

18-22 | 11 | 23
Messe Basel



Überzeugende Ergebnisse für Kaltplasma-Anwendung

Die Power-Studie belegt die deutliche Überlegenheit der **CPT-Kaltplasma-Therapie** bei Behandlung chronischer Wunden im Vergleich zur Standard-Wundbehandlung!

Bei dem von Coldplasmatech entwickelten Verfahren kommt die patentierte Active-Glow-Technologie zum Einsatz – hier sichtbar als bläuliches Leuchten (Bild oben).

214%

beträgt die Verbesserung der Wundheilungsrate bei Anwendung der CPT-Therapie

► FLORIAN FELS

Das Journal of Clinical Medicine (MDPI) hat die vorläufigen Ergebnisse der klinischen Studie «Power» (Plasma on chronic Wounds for Epidermal Regeneration) veröffentlicht. In der (randomisierten), kontrollierten, (multizentrischen) klinischen Studie wurde die Wirksamkeit einer neuartigen Therapieform (Kaltes Plasma) zur Behandlung chronischer, nicht heilender Wunden im Vergleich zur Standardtherapie untersucht.

Verbesserung der Wundheilungsrate um 214 Prozent

Chronische Wunden stellen sowohl für Millionen Patienten als auch (für) die Gesundheitssysteme eine erhebliche medizinische und finanzielle Herausforderung dar. Die Versorgung der Wunde mit der Standardwundtherapie (SWT) gilt derzeit (noch) als Goldstandard. Jüngste Erkenntnisse deuten jedoch darauf hin, dass die Kaltplasmatherapie (CPT) eine vielversprechende Möglichkeit zur Verbesserung chronischer Wunden bietet. Vor diesem Hintergrund wurde die Power-Studie zur Untersuchung der Wirksamkeit einer grossflächigen Plasmatherapie im Vergleich zur Standardwundtherapie durchgeführt.

Die Studie belegt eindeutig, dass die Kombination der Plasmabehandlung (CPT) mit einer Standardwundbehandlung (SWT) dem aktuellen Goldstandard gegenüber schon allein in Bezug auf die Wirksamkeit signifikant überlegen ist. Eines der wesentlichen Resultate ist die deutliche Verbesserung der Wundheilungsrate bei Anwendung der CPT-Therapie um 214 Prozent. Die Beschleunigung der Wundheilung machte sich bereits nach der ersten Behandlung mit CPT bemerkbar und verbesserte sich kontinuierlich bis Tag 25. Deshalb hat dieses Ergebnis neben der ambulanten Versorgung auch eine Bedeutung für die klinische Praxis im Krankenhaus, da so Liegezeiten reduziert werden können. Aber auch in den Bereichen Wundverschluss, Reduzierung

der Antibiotika-Therapie, reduzierter Antibiotika-Einsatz oder Steigerung der Lebensqualität konnten herausragende Ergebnisse erreicht werden. «Die jetzt veröffentlichten Daten sind ein echter Meilenstein für die Kaltplasmatherapie, aber vor allem für die Behandlung chronischer Wunden», erklärt Professor Markus Stücker.

Verwendet wurde eine aktive Wundauflage (CPT patch), die ein homogenes Plasmafeld über eine grosse Behandlungsfläche (11x11 cm) erzeugt und eine optimale Behandlung in nur zwei Minuten erreicht. Die Therapie läuft vollautomatisch und wirkoptimiert ab. Zudem ist sie unabhängig von Wundgrösse und -tiefe auch von nichtärztlichem Personal durchführbar. «Die vollautomatische Behandlung bietet dem Behandler erstmals die Möglichkeit, auch grössere und tiefere Wunden schnell, einfach und vor allem reproduzierbar wirksam zu behandeln», so Professor Martin Storck.

Das Studiendesign

Untersucht wurde die Frage, ob es innerhalb von nur vier Wochen Behandlung einen signifikanten Unterschied hinsichtlich der Reduktion der Wundfläche chronischer Wunden zwischen einer Standardwundtherapie mit und ohne ergänzender Plasmabehandlung gibt. Untersucht wurde zudem die Frage, ob sich die Wundfläche chronischer Wunden innerhalb von einem kurzen Zeitraum wie vier Wochen mit zur Standardwundtherapie ergänzender Plasmabehandlung signifikant reduzieren lässt.

Die Studie umfasst in den Zwischenergebnissen 48 erwachsene Patienten mit mindestens einer diagnostizierten chronischen (mindestens acht Wochen alten), nicht heilenden Wunde aufgrund eines UCA (ulcus cruris arteriosum) oder UCV (ulcus cruris venosum) am Unterschenkel. Die initiale Wundfläche wurde auf eine Grösse von 5 cm² bis 100 cm² festgelegt. Das Design der Studie legt Wert auf eine möglichst hohe Generalisierbarkeit der klinischen Daten. Auf die Ge-



Zwischen dem CPT patch und der Wunde werden mithilfe von kaltem Plasma besondere Sauerstoff- und Stickstoffspezies sowie Ionen erzeugt, die eine antimikrobielle und antimykotische Wirkung besitzen und zudem wundheilungsfördernde Eigenschaften haben (links).

Ist das CPT patch auf der Wunde angebracht, reicht ein Knopfdruck am CPT cube aus, damit die Kaltplasmaver-sorgung der Wunde ganz von selbst abläuft – und das in nur zwei Minuten (rechts).

nerierung einer artifiziiellen Studienpopulation durch Selektion auf bestimmte (vorteilhafte) Patientengruppen wurde verzichtet. Zudem wurde die Studie von unabhängigen Stellen geplant und durchgeführt – auch unter Einbeziehung eines Koordinationszentrums für klinische Studien (KKS). Im Review-Prozess erfolgte dann die Beteiligung verschiedener Experten (Mediziner, Statistiker, Ökonomen) und Verbände, wie die Deutsche Gesellschaft für Wundheilung und Wundbehandlung. Durchführungsort waren führende Studienzentren in Deutschland, darunter bedeutende Häuser wie beispielsweise die Charité in Berlin oder das UKE Eppendorf.

Die signifikanten Ergebnisse der Zwischenauswertung

Die Studie zeigt, dass die Kombination von CPT und SWT dem aktuellen Goldstandard in Bezug auf die Wundheilung signifikant überlegen ist. Konkret führt die Behandlung mit dem CPT patch zu einer deutlichen Steigerung der Wundheilung (um 214%) in Vergleich zum Goldstandard/zur Standardwundtherapie. Der primäre Endpunkt der Studie wurde erreicht, denn bei der CPT-Gruppe war eine wesentliche Reduktion der Wundfläche zu verzeichnen. Darüber hinaus

reduziert CPT den Bedarf der Antibiotikatherapie erheblich und erhöht gleichzeitig die Lebensqualität durch einen verringerten passiven Wundschmerz. Auch schnitt die CPT-Gruppe beim Endpunkt des vollständigen Wundverschlusses im Behandlungszeitraum besser ab, denn dieses Ziel konnte in der SWT-Gruppe nicht erreicht werden.

Die signifikanten Ergebnisse im Einzelnen

- › **1. Beschleunigte Wundheilung:** CPT führte zu einer signifikanten Beschleunigung der Wundheilung im Vergleich zur Standardwundtherapie. Der Wundverschlussfaktor erhöhte sich um 214 Prozent in der CPT-Gruppe im Vergleich zur SWT-Gruppe.
- › **2. Reduzierter Antibiotikabedarf:** Die CPT-Gruppe benötigte nur 4 Prozent Antibiotika im Vergleich zu 23 Prozent in der SWT-Gruppe.
- › **3. Schmerzlinderung:** Patienten in der CPT-Gruppe berichteten von weniger Wundschmerzen und einer Reduzierung des passiven Schmerzes auf 0 (median).
- › **4. Steigerung der Lebensqualität:** Bei Patienten der CPT-Gruppe konnte eine starke und klinisch bedeutsame Verbesserung der Lebensqualität festgestellt werden.

➔ Bei Patienten der CPT-Gruppe konnte eine starke und klinisch bedeutsame Verbesserung der Lebensqualität festgestellt werden.

FOTOS: COLDPLASMA-TECH GMBH



Besuchen Sie uns an der IGEHO 2023

Wir laden Sie auf eine gemeinsame Entdeckungsreise in die neue Ditzler ein. Lernen Sie unsere neuen Kreationen und unsere bewährten Produkte kennen. Ein Besuch lohnt sich für alle die Qualität GROSS schreiben und Neuheiten entdecken wollen



Igeho
18-22.11.23
Messe Basel
Halle 1.1
Stand A088



Hansjörg Lüthi, Präsident dialog@age, bei der Begrüssung der Gäste.

Perspektiven für die Altersversorgung 2040

Dialog@age setzt sich als nationale Plattform sektorenübergreifend für den Dialog zwischen allen Stakeholdern in der Altersversorgung ein. Am 1. September 2023 hatte die Organisation zu einem bemerkenswerten Symposium ins Careum Auditorium geladen.



Ein Highlight der Veranstaltung: Professorin Franziska Zúñiga erläutert das neue Modell für die Langzeitpflege – INTERCARE.

► FLORIAN FELLS

Thema der Veranstaltung in Zürich: «Altersvorsorge 2040». Hochkarätige Referenten aus dem In- und Ausland boten ein vielseitiges Programm, das die verschiedenen Herausforderungen und Chancen in der Altersvorsorge beleuchtete.

Perspektiven aus Österreich

Die ehemalige österreichische Bundesministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, Beate Hartinger-Klein, gab Einblick in das System in Österreich und erläuterte die besonderen Herausforderungen, Menschen im Pflegeberuf zu halten und dafür zu begeistern. Laut einer Studie in Österreich denken 75 Prozent der Befragten darüber nach, aus dem Pflegeberuf auszusteigen. Laut Hartinger-Klein gibt es eine Reihe von Erfolgsfaktoren, die die Beschäftigung in der Pflege auf einem ausreichenden Niveau halten. Beispielsweise flexible Arbeitszeiten und Kinderbetreuung sowie eine gute Pflegeausbildung.

Neues Berufsbild: Community-Nurses

Anregungen für die Schweiz gaben zudem Beispiele aus verschiedenen Ländern. Interessant sei besonders das neue Berufsbild der «Community-Nurses». Diese Personen übernehmen an der Schnittstelle des Gesundheits-, Pflege- und Sozialbereichs in einer Gemeinde zahlreiche Beratungs- und Präventionsaufgaben. In

der EU werden gerade 123 Pilotprojekte zu dem Thema getestet. Hartinger-Klein führte ausserdem Japan als Beispiel für eine fortschrittliche Pflegekultur an.

Perspektiven und Herausforderungen in der Schweiz

Nach dem Exkurs aus Österreich ging der Fokus in die Schweiz. Kathrin Huber, stellvertretende Generalsekretärin der GDK, präsentierte die «Perspektiven und Herausforderungen aus Sicht der öffentlichen Hand». Zusammengefasst sind die drei Hauptherausforderungen:

- › 1. Gesundheit erhalten
- › 2. Pflegeangebot bereitstellen
- › 3. Pflegeleistungen finanzieren

Die Gesundheit erhalten (Punkt 1) würden beispielsweise zahlreiche kantonale Aktionsprogramme für ältere Menschen sowie Massnahmen zur Sturzprävention. Um genügend Pflegeangebote für die Zukunft bereitzustellen, müssten die Strukturen ausgebaut werden, so Huber. Beispielsweise sollten intermediäre Strukturen wie das betreute Wohnen gestärkt werden und zugänglich gemacht werden. Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels empfahl sie, eine integrierte Versorgung mit neuen Rollen in der Pflege ins Auge zu fassen sowie die Pflegenden von administrativen Aufgaben zu entlasten. Aktuell seien die Kantone intensiv mit der Pflegeinitiative beschäftigt und arbeiteten unter Hochdruck an der Umsetzung der ersten Etappe: die Ausbildungsoffensive. In Bezug auf die Herausforderung Nummer 3, Pflegeleistungen finanzieren, wies Huber auf die Bedeutung von EFAS (einheitliche Finanzierung von

stationären und ambulanten Leistungen) hin. In das neue Tarifmodell solle unbedingt auch die Pflege integriert werden.

Ambulant und stationär

Markus Leser, Senior Consultant von Curaviva, gab einen Einblick in die Forderungen und Erwartungen aus Sicht der stationären Leistungserbringer. Er sprach sich gegen den weit verbreiteten Slogan «ambulant vor stationär» aus und plädierte stattdessen, ob seiner Tätigkeit nicht ganz überraschend, für «ambulant und stationär». Er sagte, dass die bisherige Planung für stationäre Pflegebetten überholt sei und der Bedarf an pflegerischen Dienstleistungen in Zukunft ganzheitlicher geplant werden solle. Zudem erwähnte er die Kampagne für die Langzeitpflege – Karriere machen als Mensch – und erinnerte daran, dass man die ganze Diskussion zu den Herausforderungen der Altersvorsorge nicht nur auf Kosten und Finanzierung konzentrieren solle, sondern

die Gesellschaft stärker dafür sensibilisieren sollte, welche wertvolle menschliche Ressource die Pflege doch sei.

Nationalrat Martin Landolt, Verwaltungsratspräsident von Santésuisse, schilderte in seinem Referat die Herausforderungen der Krankenpflege aus Sicht der Krankenversicherer. Er wies darauf hin, dass die Pflegebeiträge im hohen Alter der grösste Ausgabenblock der Krankenversicherung seien und dass die Umsetzung der Pflegeinitiative die Prämienzahler bei EFAS mit Pflege belasten würden. Er plädierte dafür, das heute am Limit stehende Finanzierungssystem neu zu denken. Analog zur Altersvorsorge bräuchte es möglicherweise ein Dreisäulenmodell: ein Umlageverfahren im heutigen Rahmen, eine Kapitaldeckung für zusätzliche Kosten und ein freiwilliges Sparen für erweiterte Bedürfnisse.

Ein weiterer Gast des Symposiums aus Österreich, Andreas Klein von der Universität Wien, gab einen Überblick zum

Thema Smart Health und den zukünftigen digitalen Möglichkeiten in der Pflege, insbesondere auch in Zusammenhang mit der künstlichen Intelligenz.

Intercare – Projekt für die Langzeitpflege

Ein Highlight der Konferenz war der Vortrag von Franziska Züñiga, Professorin an der Universität Basel, über Intercare, ein interprofessionelles pflegegeleitetes Versorgungsmodell, das spezifisch für Langzeitpflegeinstitutionen in der Schweiz entwickelt wurde und erfolgreich ungeplante Spitaleinweisungen reduziert (siehe auch Artikel ab Seite 44). Sie verdeutlichte an einem ganz konkreten Beispiel, was es wirklich heisst, die Langzeitpflege neu zu denken und die Qualität der Pflege zu verbessern.

Insgesamt war das Symposium von Dialog@age eine vielseitige und gelungene Veranstaltung, die unbedingt eine Fortsetzung verdient hat.

KOMMENTAR

Veränderungen erfordern neue Perspektiven

HANSJÖRG LÜTHI,
PRÄSIDENT DIALOG@AGE

Aktuell steht die Branche der stationären und ambulanten Langzeitpflege mehreren Herausforderungen wie Fachkräftemangel und Finanzierungsfragen gegenüber, die zusammen mit der Politik und den Leistungserbringern angegangen werden müssen. Grundlegend muss es uns gelingen, die Perspektive zu öffnen, also weg von einem Krankenversicherungsgesetz

(KVG) hin zu einem Gesundheitsgesetz. Das KVG sollte in dieser Hinsicht revidiert werden und somit eine neue Basis schaffen. Bei der Finanzierung wird die Einführung der einheitlichen Finanzierung von stationären und ambulanten Leistungen (EFAS) immer konkreter, die Finanzströme werden sich für uns spürbar verändern. Aus fachlicher Sicht steht es ausser Frage, dass die Pflege unbedingt Teil des neuen Fi-

nanzierungssystems werden muss. Sehr spannend sind Auswirkungen der fortschreitenden Digitalisierung unserer Prozesse wie auch der stärkeren Einbezug der Medizintechnik in unseren Alltag. Bei der Digitalisierung geht es nicht nur um das elektronische Patientendossier (EPD), sondern um generelle digitale Plattformen, die per Schnittstellen die notwendigen Anwendungen einbinden. Smart Health müssen wir pro-

aktiv angehen und mitbestimmen, welche Tools u.a. für die Telemedizin den Weg in die Praxis finden sollen. Neue organisatorische Ansätze wie Intercare, das ein interprofessionelles pflegegeleitetes Versorgungsmodell ist, welches spezifisch für Langzeitpflegeinstitutionen in der Schweiz entwickelt wurde, werden helfen, die Ressourcen effizient und vor allem dort einsetzen zu können, wo sie gebraucht werden.



ENTWICKLUNG IHRER STRATEGIE

«Wir erarbeiten mit Ihnen Ihre Vision und Strategie zur zukunftsgerichteten erfolgreichen Ausrichtung Ihrer Institution. Gerne berate ich Sie persönlich.»

Ihre Spezialisten für Spital, Heim und Spitex

KELLER
UNTERNEHMENS
BERATUNG

Strategie
Projekte
Controlling
Prozesse

WERNER KELLER

www.keller-beratung.ch 056 483 05 10 5405 Baden-Dättwil



Auszeichnung für ein neues Pflegemodell aus der Schweiz

Seneca Care aus Steinhausen ist ein innovatives Start-up im ambulanten Pflegebereich, das für den Future of Health Grant ausgewählt worden ist.

► PAULA WIKSTRÖM

Seneca Care will das Arbeits- und das Pflegemodell gemeinsam mit den Pflegenden verändern. Im Zentrum stehen dabei die Selbstbestimmung der Pflegenden und die systematische (digitale) Entlastung in administrativen Fragen. «Seneca Care ist auf Wirksamkeit ausgerichtet», sagt Gründer und Geschäftsleiter Adalbert Koch. «Wir gehen vom Grundgedanken aus, dass die Pflegenden alle ihre Kompetenzen für die Pflegequalität, die Zusammenarbeit mit ihren Klientinnen und Klienten und den zielgerichteten Einbezug von deren Angehörigen im weiteren Umfeld einsetzen sollen. Nicht für Bürokratie.» Für den neuartigen Ansatz ist das Start-up jetzt ausgezeichnet worden und erhält den Future of Health Grant. Der Future of Health Grant ist das wissenschaftlich-wirtschaftliche Innovationsprogramm der Eidgenössischen Technischen Hochschule Lausanne (EPFL) in Zusammenarbeit mit der Krankenkasse CSS. Damit verbunden ist eine finanzielle Unterstützung von 10 000 bis 90 000 Franken in Form von Coaching und Mentoring.

Das Pflegemodell von Seneca Care

Pflegefachpersonen bei Seneca Care organisieren ihre Tätigkeiten selbst und handeln eigenverantwortlich innerhalb des Gestaltungsspielraums, den ihnen das Unternehmen bietet. Bei Bedarf erhalten sie dabei Unterstützung von Seneca Care. Hierbei kann Seneca Care auf die Expertise

seines Wissenspartners Buurtzorg zurückgreifen, der in den Niederlanden mit Pflegefachpersonen in selbstorganisierten Teams ein erfolgreiches Arbeitsmodell etabliert hat. Die Pflegefachpersonen bestimmen gemeinsam mit Seneca Care die Höhe ihres Arbeitspensums, den (Zeit-) Druck, mit dem sie arbeiten wollen, das Budget, welches erwirtschaftbar und nachhaltig ist, und ihre individuelle Vergütung, die sich daraus ergibt. Seneca Care stellt den Pflegenden das dafür notwendige Berechnungsinstrument und die arbeitsrechtlichen Vorgaben und Inhalte zur Verfügung. Die Geschäftsstelle von Seneca Care organisiert die (Personal-)Administration.

Attraktives, sicheres Anstellungsmodell

In Zusammenarbeit mit Pflegefachpersonen, einer führenden Wirtschaftsprüfungs-, Treuhand- und Beratungsgesellschaft sowie Expertinnen und Experten aus den Bereichen Personalwesen und Arbeitsrecht hat Seneca Care ein Anstellungsmodell entwickelt, das es den Pflegefachpersonen ermöglicht, selbstorganisiert zu arbeiten und gleichzeitig von den Vorteilen einer Anstellung zu profitieren. Aber auch für Selbstständige bietet das Unternehmen eine Beschäftigung.

Patientenzentrierter Ansatz

Das Herzstück des Pflegemodells von Seneca Care ist der patientenzentrierte Ansatz. Jeder Patient wird als einzigartiges Individuum betrachtet, mit eigenen Bedürfnissen, Wünschen

und Lebensgeschichten. Das Pflegepersonal von Seneca Care nimmt sich die Zeit, um die Patienten kennenzulernen, ihre persönlichen Präferenzen zu verstehen und eine Verbindung aufzubauen. Dies schafft nicht nur eine Atmosphäre des Vertrauens, sondern ermöglicht es auch, massgeschneiderte Pflegepläne zu erstellen, die den individuellen Bedürfnissen jedes Patienten gerecht werden.

Interdisziplinäre Zusammenarbeit

Ein weiteres Merkmal des Pflegemodells von Seneca Care ist die enge Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Fachdisziplinen. Ärzte, Pflegefachkräfte, Therapeuten und Sozialarbeiter arbeiten Hand in Hand, um eine umfassende Versorgung zu gewährleisten. Diese interdisziplinäre Herangehensweise ermöglicht eine ganzheitliche Betreuung der Patienten, bei der nicht nur die Symptome behandelt werden, sondern auch die zugrunde liegenden Ursachen.

Kontinuierliche Weiterentwicklung und Forschung

Seneca Care legt grossen Wert auf kontinuierliche Weiterentwicklung und Forschung. Das Unternehmen investiert in Schulungen und Fortbildungen für sein Personal, um sicherzustellen, dass sie stets auf dem neuesten Stand der medizinischen Entwicklungen und Technologien sind. Darüber hinaus engagiert sich Seneca Care aktiv in Forschungsprojekten, um innovative Ansätze zur Verbesserung der Pflegepraktiken zu entwickeln.

Die Vorteile des Seneca-Care-Pflegemodells

Das Pflegemodell von Seneca Care bietet zahlreiche Vorteile für Patienten:

› 1. Individuell angepasste Pflege

Durch den patientenzentrierten Ansatz erhalten Patienten eine Pflege, die genau auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Dies verbessert nicht nur die Effektivität der Behandlung, sondern steigert auch das Wohlbefinden der Patienten erheblich.

› 2. Ganzheitliche Betreuung

Die interdisziplinäre Zusammenarbeit gewährleistet eine ganzheitliche Betreuung, bei der alle Aspekte der Gesundheit eines Patienten berücksichtigt werden. Dies führt zu einer umfassenderen und effektiveren Versorgung.

› 3. Aktive Einbindung der Patienten

Seneca Care legt grossen Wert darauf, die Patienten aktiv in ihren eigenen Heilungsprozess einzubeziehen. Dies fördert die Eigenverantwortung für die Gesundheit und ermöglicht den Patienten, besser mit ihrer Erkrankung umzugehen.

› 4. Kontinuierliche Verbesserung

Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung und Forschung bleibt Seneca Care immer auf dem neuesten Stand der medizinischen Erkenntnisse. Dies führt zu innovativen Behandlungsmethoden und einer ständigen Verbesserung der Pflegequalität.

Fazit

Seneca Care hat sich als Vorreiter im Bereich der patientenzentrierten Pflege etabliert. Ihr innovatives Pflegemodell, das auf Würde, Respekt und individuell angepasster Betreuung basiert, setzt neue Massstäbe im Gesundheitswesen. Durch die ganzheitliche Betreuung und die aktive Einbindung der Patienten schafft Seneca Care eine Umgebung, in der Heilung nicht nur eine Frage der medizinischen Behandlung ist, sondern ein ganzheitlicher Prozess, der Körper, Geist und Seele umfasst.



« Wir gehen vom Grundgedanken aus, dass die Pflegenden alle ihre Kompetenzen für die Pflegequalität, die Zusammenarbeit mit ihren Klientinnen und Klienten und den zielgerichteten Einbezug von deren Angehörigen im weiteren Umfeld einsetzen sollen. Nicht für Bürokratie.

Adalbert Koch, Gründer und Geschäftsleiter von Seneca Care

nectaflore
Tradition seit 1958

BIO & FAIR GENIESSEN

Honig aus unserem Engagement für Bio Imkerei und fairen Handel in Mexiko

Besuchen Sie uns an der IGEHO Halle 1.1 / Stand D039

Sorgfältig verarbeitet in der Schweiz, www.nectaflore.ch



Blick in die Zukunft – Was das Gesundheitswesen benötigt

Das **9. HR-Forum HealthCare** konnte mit hochkarätigen Referentinnen und Referenten glänzen. Dr. Matthijs Ouwerkerk von Just-medical! eröffnete das Forum, welches am 29. September 2023 im Circle in Zürich stattfand.

► PETRA ZENTNER

Das Gesundheitswesen spricht von einer 15-20%-igen Fluktuationsrate, was von verschiedenen HR-Verantwortlichen bestätigt wurde. Das Ziel des HR-Forum ist es, dass die Fluktuationsrate gesenkt und somit die Effizienz gesteigert werden kann. Der Anlass befasste sich genau mit solchen Fragen.

Standortförderung Gesundheitsorganisationen Schweiz

Das Eröffnungsreferat hielt Ronald Alder, Leiter Public Affairs, stellvertretender Geschäftsführer vom Verband Zürcher Krankenhäuser (VZK).

Das Gesundheitswesen ist der grösste Arbeitgeber der Schweiz. Es bildet das Rückgrat für die hohe Lebensqualität und wirtschaftliche Leistung. Die grössten Herausforderungen: Er



nennt es den Kostenröhrenblick, welcher den Blick auf die wahren Herausforderungen verhindert. Im Verhältnis zum 2%-Kostenwachstum, Stand 2021, stieg das Prämienwachstum um 4% an.

Die wahren Herausforderungen: Mehrbedarf an medizinischen Leistungen und ein gleichzeitiger Fachkräftemangel haben zur Folge, dass es einen Leistungsabbau gibt.

Lösungsansätze sind aus seiner Sicht klar. Zuerst muss der Kostenröhrenblick überwunden werden. Der Fokus muss auf die Versorgungssicherheit und die Qualität verschoben werden. Auch Abbau von Regulierungen und Bürokratie, dafür Stärkung von Eigenverantwortung und Gesundheitskompetenz. Ganz klar spricht er

sich für «ambulant vor stationär» aus. Die Gesundheitsversorgung zu stärken, ist elementar für die Standortförderung.

Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM)

Barbara Moll, Chief Nursing Officer (CNO), Klinik Lengg – die Epilepsieklinik kennt jeder, seit 9,5 Jahren ist es die Klinik Lenk – realisierte ein BGM.



Ziele des BGM sind gesunde Mitarbeitende und gesunde Unternehmen. Im Dezember 2022 hat die Klinik Lengg entschieden, sich für das Label «Friendly Work Space» (FWS) von der Gesundheitsförderung Schweiz anzumelden. Das Label engagiert sich für die psychische Gesundheit von Erwerbstätigen.

Moll ist überzeugt, dass sie durch die FWS-Zertifizierung motivierte Mitarbeitende haben und somit auch eine Leistungssteigerung verzeichnen können. Im Januar 2023 haben Sie die Zertifizierung erhalten und wollen dies auch in drei Jahren wieder bestätigen.

Im Rahmen der BGM-Umsetzung war ihr grösster Erfolg die App «Virgin Pulse go Challenge» im Februar. Während neun Wochen zählen Teams ihre Schritte. Je aktiver sie sind in der realen Welt, desto weiter kommen sie auf ihrer virtuellen Reise um die Welt. Bei dieser App haben sich 85 Teilnehmende angemeldet. Die Mitarbeitenden konnten Gruppen zusammenstellen und ihre Schritte zählen, was unter anderem zu einer Challenge unter den Mitarbeitenden mit einem hohen Spassfaktor führte.

Digital Health – Chancen und Herausforderungen für die Fachkräfte

Professor Dr. oec. HSG Alfred Angerer ist Co-Direktor ZHAW Digital Health Lab. Er ist überzeugt, dass der Megatrend Digital Health im New Healthcare Management ist. Er zeigte die grossen Chancen und Herausforderungen, welche Digital Health für das HR bringen wird.

Eindrücklich schilderte Angerer eine Situation in einer Notfall-Zentrale. In der Zentrale wird ein Mitarbeiter durch eine künstliche Intelligenz (KI) unterstützt. Die Maschine hört, zu was erzählt wird und auch was im Hintergrund gehört wird. Dadurch werden dem Zuständigen im Notfall die relevanten Fragen auf den Bildschirm gegeben, welche ihm helfen in der Erfassung der Situation der betroffenen Person am Telefon.



Digital Health ist der Einsatz von moderner ICT im Gesundheitswesen zur Erhöhung der Qualität, Effizienz und der vermehrten Ausrichtung an die Patienten-Bedürfnisse.

Auch wenn die KI eine Diagnose stellt, es braucht auch weiterhin die Fachperson, welche Ihr Wissen und Können einsetzt, um dies zu überprüfen. Diese Fachperson kann jedoch eine Diagnose nur hinterfragen, wenn auch die Qualität und ihre Kompetenz vorhanden sind.

Talent Management der Generationen Z und Alpha

Fabio Blasi, Leiter Sourcing & Employer Branding der KSA-Gruppe, ist seit über zwölf Jahren im HR im Gesundheitswesen tätig.

Eine klare Abgrenzung zwischen den Generationen Z und Alpha ist schwierig. Die Generation Z ist die Nachfolgeneration der Generation Y. Sie ist immer online, hat grosse Schwierigkeiten, Entscheidungen zu treffen, ist unter einem enormen Leistungsdruck, ist maximal unverbindlich, sucht auch die Geborgenheit in der Familie.

Eine halbe Million Schweizerinnen und Schweizer gehören zur Generation Alpha. Die Generation Alpha ist die Nachfolgeneration der Generation Z. Die Spanne der Alpha wird bis 2025 gehen. Sie wird geprägt von Klimawandel und Umweltschutz, sozialem Zusammenhalt in der Gesellschaft, dem Wohlstand in der Gesellschaft, Wasserknappheit und auch der Automatisierung der Digitalisierung.

Ein Zukunftsausblick in den Arbeitsmarkt 2030 – eine Intensivierung Scroll-Fast-Kultur beim Surfen (Aufmerksam-



keit heute bei ca. 10 Sekunden), die Verschärfung des Fachkräftemangels, der Trend zur Freelance- und Temporärarbeit verschärfen sich. Er ist überzeugt, dass strategisch relevante Zielgruppen den Arbeitsmarkt bestimmen, jedoch nicht die Generation X, Y, Alpha und Beta. Blasi appelliert – wir müssen innerhalb der Generationen das Zusammenarbeiten fördern und lernen, in Zielgruppen zu denken!

Human Resources Management – Vom Spiegel unserer Gesellschaft zum Botschafter der guten Arbeit

Professor Dr. Antoinette Weibel ist Ordinaria für Personalmanagement an der Universität St. Gallen. Sie ist Vertrauens- und Motivationsforscherin und verbindet die Forschung mit der Praxis.

Wir leben im Zeitalter des Casinokapitalismus. Familien haben Unternehmen geführt, und heute sind es die Shareholders. Die Gesellschaft hat sich verändert, wir haben von einem «Wir» zu einem «Ich» gefunden. Weg von der Solidarität geht es hin zur Individualität. Zu viel Bürokratie und zu viel Innensicht ist nicht gut, wir müssen schauen, wie wir künftig Business machen wollen.



Das Menschenbild soll sich von Human Resources, Superstar oder Arbeitsbiene zu Resourceful Humans, also wertvollen Mitarbeitenden verändern. Sie ist überzeugt, dass wir im heutigen System «Human Resource» bald keine Lust mehr haben für Leistung.

Ziel wäre es, den Sprung zu schaffen, von der Effizienz und dem Profit zu Wohl aller, Nachhaltigkeit und Prosperität. Grundprinzipien sollen von Skalierbarkeit, Sicherstellung und Standardisierung zu Verankerung, Verantwortung und Vergewärtigung hinführen.

Wichtig ist, dass am Lohn gearbeitet wird – es braucht fairen Lohn. Dies bedeutet aber auch, dass wir eine Lohnkappung nach oben machen müssten.

Auch Bonussysteme würde Sie abschaffen. Als Anreiz sollte man sich überlegen, wie es mit Kinderbetreuung aussieht, oder man könnte auch Denkräume schaffen.

Das zehnte HR-Forum HealthCare ist bereits wieder in Planung und wird am 23. Oktober 2024 wieder mit der IFAS in Zürich stattfinden.



Petra Zentner,
Geschäftsführerin B2B
Swiss Medien AG

Mit Unterstützung von www.med-jobs.com



SEHEN SIE IHRER
NÄCHSTEN LEBENS-
MITTELKONTROLLE
ENTSPANNT ENTGE-
GEN

QM Spot: Hygiene- und Qualitätsmanagement
ist eine digitale Lösung zur Kontrolle, Überwachung und Dokumentation der Hygienestandards in Gastronomie- und Lebensmittelbetrieben.



BESUCHEN SIE
UNS AN DER
IGEHO (HALLE 1,
STAND C402)

Steinfels
S W I S S



www.steinfels-swiss.ch/de_qmspot



Igeho Rising Star 2023: Bekanntgabe der sechs Finalisten

Als Finalisten für den Igeho Rising Star haben sich die folgenden sechs Gründenden und Start-ups qualifiziert: Field Food, Irisgo, Kooky, Luya Foods, Olanga und Simon & Josef.

► PAULA WIKSTRÖM

Aus über 20 Bewerbungen, die von Start-ups und Gründenden eingereicht wurden, erreichten 9 Teams das Public Voting, da diese das Igeho-Team sowie auch die Fachjury mit ihren Dossiers überzeugten. Vom 18. August bis am 18. September 2023 stimmte die Schweizer Hospitality-Community für die verschiedenen Ideen und Innovationen ab und wählte somit drei Finalistinnen und -teilnehmer. Auch die Expertenjury selbst vergab drei Finaltickets.

Die Jury wählte drei Gründende und Start-ups ins Finale

Die sechsköpfige Expertenjury wählte aus den neun Teilnehmenden des Public Votings drei Teams aus, die unabhängig von ihrer Platzierung im Public Voting das Finale im November 2023 erreichen (alphabetische Reihenfolge):

- **Field Food:** EggField – like eggs, but grown in a field – eine pflanzliche Ei-Alternative
- **Olanga:** olanga.market, die B2B-Online-Plattform für Überproduktions- und Nicht-Standardprodukte
- **Simon & Josef:** personalisierter Zimmerservice zur Steigerung des Gasterlebnisses

Gewählt durch die Community

Über das Public Voting hatte die Schweizer Hospitality Community die Möglichkeit, für ihre Favoritinnen und Favoriten abzustimmen. Die drei Teams mit den meisten Stimmen, die nicht bereits durch die Jury ausgewählt wurden, qualifizieren sich somit ebenfalls für das Finale:

- **Irisgo:** der Irisgo cup – Thermobecher-Revolution, Swiss Made
- **Kooky:** nachhaltige Datenplattform und Rück-

gabe-Infrastruktur für die Kreislaufwirtschaft und Mehrweglösungen

- **Luya Foods:** saftige und vielseitige Bio-Alternativen zu Fleisch aus Sojabohnenokara und Kichererbsen

Das Finale an der Igeho

Die sechs Finalisten dürfen sich während der gesamten Igeho 2023 (18. bis 22. November) mit einem Stand im Bereich der Innovation Area präsentieren, ihre Ideen während 20-minütiger Präsentationen auf der Igeho-Bühne des Speakers Corners dem Publikum näherbringen und am Mittwochnachmittag (22. November) ihre Projekte in 5-minütigen Pitches der Fachjury sowie dem Publikum vorstellen. Im Anschluss werden die beiden Gewinner gewählt und mit dem Jury- sowie dem Publikumspreis ausgezeichnet. Die Gewinner der beiden Kategorien erhalten zudem ein Preisgeld in Höhe von 2500 Franken.

Das sind die sechs Finalisten:



EggField – like eggs, but grown in a field

Ausgangslage und Herausforderung

Wie bei anderen tierischen Eiweissquellen sind mit der Produktion von Eiern hohe Umweltkosten und ethische Fragen verbunden. Hühner

werden mit Soja gefüttert, das mit einem Verlust an biologischer Vielfalt und Lebensräumen in Verbindung gebracht wird und zu den CO₂-Emissionen in den Herkunftsländern beiträgt. Die ethischen Bedenken betreffen das Schreddern der Hähne und das Ausmerzen von Hennen vor der Mauser. Da ein grosser Teil aller Eier als Zutat verwendet wird, sind die Produktionsbedingungen für Eierzutaten oft ausserordentlich schlecht. Konsumenten sind sich zunehmend dieser Umstände bewusst und suchen Alternativen, ohne auf Genuss verzichten zu wollen.

Die Innovation

EggField imitiert die Funktionen von Hühnereiern ohne künstliche Stoffe. EggField ist in Bezug auf Schäumung, Bindung, Emulgierung und Gelierung dem Ei mindestens ebenbürtig, hat ein neutrales Geschmacksprofil, eine höhere mikrobiologische Beständigkeit als Eierzutaten und ein geringeres Risiko für bakterielle Belastung. Mit EggField kann der Gastronom neue pflanzliche, gentechnikfreie Produkte ohne Allergene (Hühnerei/Soja) herstellen, was für flexitarische Gäste wichtig ist.

In Extraktions-, Konzentrations- und Filtrationsprozessen erzeugen sie aus Hülsenfrüchten eine flüssige Komponente (EggField One), die mit einem pflanzlichen Proteinpulver (EggField Plus) kombiniert werden kann.

› www.eggfield.com

Irisgo: Der Irisgo cup – Thermobecher-Revolution, Swiss Made

Ausgangslage und Herausforderung

Einwegbecher sind ein grosses Umweltproblem, herkömmliche Mehrwegbecher dagegen bieten nicht das volle Geschmackserlebnis aufgrund ihrer kleinen Trinköffnung und eines Mangels an edlem Design. Zudem sind viele Mehrwegbecher nicht auslaufsicher, und die Zusammensetzung aus mehreren Teilen macht die Reinigung oft mühsamer, als es sein müsste.

Der Konsum schliesst Nachhaltigkeit oft aus,

doch mit den Irisgo cups lässt sich beides verbinden. Einen nachhaltigen Lebensstil, ohne auf Genuss und Convenience verzichten zu müssen. Der Thermobecher mit innovativem Verschlussystem revolutioniert den Drinkware-Markt.

Die Innovation: Nachhaltigkeit mit Genuss verbinden

Mit dem Swiss Made Irisgo cup wurde ein Thermobecher entwickelt, der Getränke überall geniessen lässt. Das innovative Verschlussystem mit grosser Trinköffnung macht den Coffee-to-go zu einem entspannten Genusserlebnis und ist nicht mehr nur ein hektischer Stopp auf dem Weg zur Arbeit. Durch nur eine Drehung ist der Irisgo cup auslaufsicher verschlossen und hat keinen lästigen Deckel mehr, was auch die Reinigung zu einem Kinderspiel macht. Auslaufsicher und isoliert (6 Std. kalt, 3 Std. warm) mit doppelwandigem Edelstahl bieten die Irisgo cups vor allem Trinkgenuss wie aus der Lieblingstasse zu Hause.

› www.irisgo.ch



Kooky: Nachhaltige Datenplattform und Rückgabe-Infrastruktur für die Kreislaufwirtschaft und Mehrweglösungen

Ausgangslage und Herausforderung

Der Preis für Einwegverpackungen ist sehr niedrig, und damit wird «Mehrweg» häufig als zu teuer angesehen, darüber hinaus gilt Mehrweg als zu umständlich. Dabei ist es wichtig, dass die Marktteilnehmer die Vorteile und Möglichkeiten von Mehrweglösungen erkennen, insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit, Kundenbindung und die Möglichkeit zur Erstellung digitalisierter ESG-Auswertungen. Die «Pain Points» liegen in der starken Abhängigkeit vom Engagement der Partner, da die Entscheidung des Verbrauchers von den angebotenen Optionen beeinflusst wird. ▶▶





Blue Evolution S+/XL+

HACCP-Reinigungslösung mit dem Dampfsauger

- ✓ 100 % Verzicht auf Reinigungsmittel
- ✓ 93 % Wassereinsparung
- ✓ 100 % Hygienisch und Nachhaltig

igeHo
Halle 1.0
Stand
D510



INFRATEK
DAMPFSAUGER

Infratek AG | Weingartenstrasse 6 | 8707 Uetikon am See
Tel. 044 920 50 05 | info@dampfsauger-beam.ch | dampfsauger-beam.ch

» Städte müssen darüber hinaus erkennen, dass Mehrweg für einen drastischen Rückgang des Abfallvolumens in öffentlichen Abfallkübeln beitragen kann.

Die Innovation

Die Innovation von Kooky ist eine neutrale Datenplattform, die als grundlegende technologische Ebene für die Kreislaufwirtschaft fungiert und es ermöglicht, kreislaufwirtschaftliche Transaktionen, Artikel und funktionale Einheiten (wie z.B. Boxen, Verkaufsstellen etc.) zu verwalten und Finanzabrechnungen durchzuführen. Die Plattform bietet die Möglichkeit, das Pfandsystem auf den To-go- und Take-away-Markt zu übertragen, indem wiederverwendbare Behälter am POS gegen eine Pfandgebühr ausgegeben und an Rückgabe-Boxen retourniert werden. Durch die intuitive Handhabung steigt die Nutzung, und die Gastronomie hat keinen Mehraufwand. Systempartner reinigen die Cups und liefern sie wieder aus.

» www.kooky2go.com

Luya Foods: Saftige und vielseitige Bio-Alternativen zu Fleisch aus Sojabohnenokara und Kichererbsen



Ausgangslage und Herausforderung

Immer mehr Menschen reduzieren ihren Fleischkonsum aus Gründen der Nachhaltigkeit, der Gesundheit oder des Tierwohls und wünschen sich auch in der Gastronomie ein abwechslungsreiches, ausgewogenes und kulinarisch überzeugendes Angebot. Neben traditionellen Alternativen wie Tofu gibt es auf dem Markt heute vor allem Fleischimitate, welche Konsumentinnen und Konsumenten und die Gastronomie wegen

Bedenken hinsichtlich Inhaltsstoffen und hochprozessierter Verarbeitung nur teilweise überzeugen. Gefragt sind vielseitig einsetzbare Produkte aus natürlichen Zutaten und die schonend verarbeitet wurden.

Die Innovation

Luya revolutioniert den Markt mit der alternativen Bio-Proteinquelle aus Okara (Fruchtfleisch der Sojabohne) und Kichererbsen. In einer traditionellen Pilzfermentation wird eine neue Proteinquelle in Bio-Qualität hergestellt. Luya ist kein Fleischimitat, kann aber wie Fleisch eingesetzt werden und bietet daher völlig neue kulinarische Möglichkeiten. Luya ist saftig, lecker und vielseitig einsetzbar. Durch die schonende Verarbeitung und die natürliche Fermentation benötigt Luya keine Zusatzstoffe. Durch die Nutzung von Okara, eines Nebenprodukts der Tofu- und Soja-

milchherstellung, vermeiden neue Anbauflächen und CO₂-Emissionen um beeindruckende 98 Prozent im Vergleich zu Rindfleisch reduziert.

» www.luya.bio



Olanga: Die B2B-Online-Plattform für Überproduktions- und Nicht-Standardprodukte

Ausgangslage und Herausforderung

Nahrungsmittel im Wert von 600 Milliarden Dollar gehen weltweit jährlich bei oder gleich nach der Ernte verloren (ein wichtiger Teil von Food-Waste), weil Überproduktions- und Substandardprodukte oft nicht als Nahrungsmittel für den Menschen verwendet, sondern beispielsweise untergepflügt werden. Auch in der Schweiz, wo auf dem Weg vom Feld zum Teller ein Drittel der Nahrungsmittel verloren gehen. Olanga will diese Produkte, die von der Nahrungsqualität her einwandfrei sind, zwischen Produzenten und Abnehmern vermitteln und so einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung von Food-Waste leisten. Die grosse Schwierigkeit ist, die bestehenden Abläufe sowohl bei den Produzenten als auch bei den Abnehmern zu verändern.

Die Innovation

Das Unternehmen engagiert sich für eine nachhaltige und effiziente Landwirtschaft, indem es innovative Lösungen zur Vermeidung von Food-Waste und Food-Loss entwickelt. Innovation im Bereich Food-Waste (oder Ressourceneffizienz allgemein) bräuchte zwingend eine Kombination von neuen technischen Lösungen mit Verhaltensänderungen, so das Start-up. Olanga bietet mit der B2B-Online-Plattform für die Vermittlung von Überproduktions- und Nicht-Standardprodukten eine technische Lösung für die Verminderung von Food-Waste an der Quelle.

Parallel beraten die Mitarbeitenden ihre Kunden dazu, wie sie mit geringem Aufwand ihre Überschüsse vermarkten können. Dadurch entstehen zusätzliche Erträge, und die Umwelt wird entlastet.

» www.olanga.market

Simon & Josef: Personalisierter Zimmerservice für ein besseres Gasterlebnis und Ressourcenschonung

Ausgangslage und Herausforderung

Schluss mit altmodischen Zimmerschildern. Laut einer aktuellen Studie wünschen sich mehr als die Hälfte der Hotelgäste die Möglichkeit, das House-keeping nach ihren individuellen Bedürfnissen anzupassen. Die Zeiten von standardisierten, nach Protokoll durchgeführten Zimmerreinigungen ist vorbei. Das Handtuch nach Gebrauch auf die Stange hängen, um es zu behalten, oder auf den Boden werfen, um es auszutauschen, funktioniert neun- von zehnmal nicht. 81 Prozent der Reisenden bevorzugen eine Übernachtung in einem nachhaltigen Hotel, es ist also an der Zeit, etwas zu ändern.

Die Innovation

Simon & Josef macht die Zimmerreinigung zum digitalen, praktischen und effizienten Gästelerlebnis. Die innovative Lösung spart natürliche Ressourcen wie Wasser und Reinigungskosten und entlastet das Personal. Jeder Gast kann ab zwei Nächten den Zimmerservice jederzeit bequem über das eigene Smartphone personalisie-

ren oder abbestellen. Keine neue App, kein zusätzliches Tablet im Zimmer, keine komplizierte Installation von Hardware oder Software ist erforderlich. Ein pro Zimmer individueller QR-Code wird auf einer kleinen Karte abgebildet und lädt den Gast zur persönlichen Zimmerreinigung ein. 6 Sekunden für die Abbestellung und 15 Sekunden für die personalisierte Reinigung genügen, und der Gast bekommt, was er will.

› www.simonandjosef.com



MEDIDOR
HEALTH CARE • THERAPIE

DAMIT SIE SICH AUF DIE ARBEIT MIT MENSCHEN KONZENTRIEREN KÖNNEN



Preisvorteile für Fachkunden



Individuelle und fachkompetente Beratung



Qualitativ hochwertige und innovative Produkte



Schnelle Lieferung und grosse Flexibilität



Therapiebedarf



Therapiegeräte und -einrichtungen



Sport, Fitness und Pilates



Praxisbetrieb, Verpflegung und mehr



MEDIDOR.CH

Ihr Komplettanbieter für Therapie, Gesundheit und Bewegung

MEDIDOR AG | Hintermättlistrasse 3 | 5506 Mägenwil | Tel. +41 44 739 88 88 | mail@medidor.ch | medidor.ch



Gemeinsam für Senevita Obstgarten in Aktion: Michael Fleischhacker (Direktor F&B), Diny Dörling (Chef de Service Restaurant & Wohnbereiche), Thomas Breitingner (Leiter Gastronomie & Hotellerie), Günther Rüscher (Coach GastroPerspektiv), Urs Leuthold (Beratung und Entwicklung Kochsystemtechnik Hugentobler), Ulrich Kohler (Küchenchef).

Restaurantfeeling auf der Pflegestation

Vor gut einem Jahr hat das Alters- und Pflegeheim Senevita Obstgarten in Affoltern am Albis die Produktion in der Küche umgestellt.

Gekocht wird jetzt nach dem Konzept des Grossküchenspezialisten **Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG** in zeitunabhängiger Produktion. Die Ergebnisse sind beeindruckend. Ein Praxisbeispiel.

► FLORIAN FELS

Es ist 12.00 Uhr an einem ganz normalen Dienstagmittag in der zweiten Etage der Pflegeabteilung des Alters- und Pflegeheims Senevita Obstgarten in Affoltern am Albis. Rund 30 Personen haben sich zum Essen im neuen Speisesaal eingefunden. Die meisten Bewohnenden haben sich für das Hauptmenü entschieden: Schwedenbraten mit Zwetschgen, Balsamico-Sauce, Lyoner Kartoffeln und Wirsing. Zudem gibt es gemischte Blatt- und Gemüsesalate oder eine Rucola-Cremesuppe mit Croutons-Salat als Vorspeise und einen Zitronenkuchen zum Dessert. Die Gäste sind sichtlich zufrieden und geniessen das Essen in Restaurantqualität: Der Braten schmeckt wie frisch aus dem Ofen, und der Wirsing hat noch Biss. Die hohe Speisequalität wurde durch ein neues Konzept für Küche und Service gesteigert: «Wir produzieren jetzt zweimal in der Woche zeitunabhängig in der Küche und beliefern die Pflegestationen mit der kalten Linie. Das heisst, die Speisen werden dort kalt angeliefert, auf der Station genussfertig aufbereitet und serviert», erläutert Thomas Breitingner, Leiter Gastronomie & Hotellerie bei Senevita.

Weniger Stress und höhere Qualität

Das Konzept beruht auf dem Know-how und der Ausrüstung des Grossküchenspezialisten Hugentobler und dessen Tochterunternehmen GastroPerspektiv AG, die das Team von Breitingner und seinem Küchenchef Ulrich Kohler bei der Um-

stellung unterstützt haben. Kohler ist begeistert: «Vor der Umstellung war das hier immer eine Riesenhektik, und es wurde manchmal zeitlich auch recht knapp. Das ist jetzt zum Glück vorbei. Und ausserdem kochen wir viel frischer, weil wir mehr Zeit haben.» Anstatt die Rucola-Cremesuppe wie früher just in time unter zu grossem Zeitdruck zu produzieren, wurde sie vor sieben Tagen nach dem Lieblingsrezept des Küchenchefs zubereitet, heiss abgefüllt (Hot Fill) und sofort gekühlt. Das System ist einfach, aber genial. So produziert hält die Suppe gekühlt bis zu 21 Tagen. Für das jeweilige Mittagessen müssen dann lediglich noch einige wenige Speisen wie beispielsweise Nudeln oder Kartoffeln am gleichen Tag produziert werden. «Wir hatten immer schon eine sehr hohe Qualität in unserem öffentlichen Restaurant, aber durch den Transport des Essens aus der Küche in die Pflegestationen und die relativ lange Zeit des Warmhaltens litt insbesondere das Gemüse. Das ist jetzt vorbei», erläutert Breitingner.

Wie es begann

Die Initialzündung entstand mit einem Besuch des Kochkaders und der Geschäftsleitung von Senevita im Hugentobler-«Kochparadies». Der mehrstündige Event zeigte die Möglichkeiten der Swiss Systems auf, der intelligenten Vernetzung von Kochprozessen und Technologien. «Schon auf der Rückfahrt war uns klar, dass in der zeitversetzten Produktion eine riesige Chance liegt», erinnert sich F&B-Direktor



In der Küche gibt es jetzt nur noch zwei Produktionstage pro Woche.



Ulrich Kohler und Günther Rüscher sind mit dem Ergebnis zufrieden: weniger Stress und höhere Qualität.

der Senevita, Michael Fleischhacker. «Die Aussicht, besser und schneller auf die heutigen und zukünftigen Bedürfnisse unserer Bewohnenden eingehen zu können, eine bessere Speisequalität und auf weniger Food-Waste war natürlich verlockend. Gleichzeitig war ich aber auch skeptisch. Das Ziel war immer, mehr Qualität und Fachwissen auf die Abteilung zu bringen.»

Ein Coach der Hugentobler-Tochterfirma GastroPerspektiv überzeugte schliesslich das Team. In einem Workshop wurden mit dem Coach die Situation analysiert und ein Sollkonzept für Prozess und Technologien erstellt. Die Ziele wurden klar formuliert:

› 1. Das Restaurantfeeling und gleiche Qualität wie im öffentlichen Restaurant auch für die Bewohnenden der Pflegeabteilungen

- › 2. Bessere Planbarkeit des Küchenpersonals
- › 3. Freie Personalkapazitäten schaffen durch eine effizientere Produktion
- › 4. Weniger Food-Waste

Ein Investitionsplan wurde erstellt in Höhe von rund 250 000 Franken, in erster Linie für die Umbauten auf den drei Stationen im Pflegebereich mit Räumlichkeiten für das Regenerieren und Lagern der Speisen sowie für Kochsysteme wie beispielsweise Schockfroster, Hot Fill, freeze'n'go inkl. GreenVac. «Wir arbeiten schon länger mit Hugentobler zusammen und wussten, dass sie uns nichts Überdimensioniertes oder Unnötiges verkaufen würden», sagt Fleischhacker. Und ergänzt: «Durch die Reduzierung von Food-Waste und Warenkostenoptimierungen ▶▶

« Vor der Umstellung war das hier immer eine Riesenhektik, und es wurde manchmal zeitlich auch recht knapp. Das ist jetzt zum Glück vorbei.

Ulrich Kohler, Küchenchef bei Senevita

Die Pflege-Experten

Die Senevita-Gruppe mit Sitz in Muri bei Bern ist eine Anbieterin für stationäre und ambulante Pflege. Sie beherbergt und pflegt rund 4900 ältere Menschen zu Hause, in Pflegeplätzen oder in betreuten Wohnungen an 39 Standorten.

Senevita Obstgarten in Affoltern bietet Angebote für betreutes Wohnen und Pflege. Es ist auch bekannt für das öffentliche Restaurant und dessen kulinarische Höchstleistung. Vor Kurzem gewann das Koch-Team den SVG Trophy und konnte die Jury mit dem Motto «Swissness trifft Coolness» überzeugen.



Auf den Pflegestationen wird das Essen regeneriert.

« Wir waren optimistisch, dass das neue Konzept ankommen würde, aber die überwältigende positive Resonanz schon am ersten Tag war beeindruckend.

Thomas Breitinger,
Leiter Gastronomie & Hotellerie
bei Senevita

» wird das Geld bereits innerhalb von zwei Jahren zurückverdient.»

Durchdachter Projektablauf

Das Projekt startete im Oktober 2021, zunächst erfolgte der Küchenumbau bis Januar 2022 und dann die Einführung der neuen Kochprozesse im Juni 2022. Bewährt hat sich, dass die Küche schrittweise neue Elemente der Produktion einführte. Zunächst liefen die alte Arbeitsweise und die neue Vorproduktion parallel. Im Laufe der Zeit wurden immer mehr Speisen vorproduziert, das Team konnte sich behutsam an die neuen Prozesse heranarbeiten.

«Die Umstellung hat etwa sechs Monate gedauert», so Leiter Gastronomie & Hotellerie Breitinger. «Schon die Start-Begleitung durch die GastroPerspektiv-Coaches gab entscheidende Impulse, um uns an die neuen Techniken und Geräte zu gewöhnen.» Anschliessend wurden schrittweise die Pflegeabteilungen umgebaut, und seit Mai dieses Jahres wird in allen drei Stationen die neue Qualität angeboten.

«Wir waren optimistisch, dass das neue Konzept ankommen würde, aber die überwältigende positive Resonanz schon am ersten Tag war beeindruckend. Es gefällt den Bewohnenden, dass

sie schon vor dem Essen im Haus etwas riechen können und jetzt ein richtiges Restaurantfeeling erleben können», blickt Breitinger zurück.

Erfolg auf allen Ebenen

Das Resultat kann sich auch von den Prozessen her sehen lassen. Die Arbeit funktioniert nicht nur wesentlich entspannter als vor der Umstellung, sie ist auch viel effizienter. «Wir sind auch viel flexibler geworden. Personalausfälle durch Krankheit können wir jetzt viel besser auffangen», weiss Kohler. Das bestätigt auch Urs Leuthold aus dem Bereich Beratung und Entwicklung Kochsystemtechnik bei Hugentobler: «Man kann bei vergleichbaren Projekten im Durchschnitt eine Einsparung der Personalkapazitäten zwischen 15 und 20 Prozent feststellen.»

Die frei gewordene Zeit nutzt der Küchenchef auch verstärkt für die Ausbildung der Lernenden, in der Hektik des Alltags kam das in der Vergangenheit häufig zu kurz. Und die gewonnene Zeit war auch massgebend für einen grossen Erfolg des Küchenteams: «Vor Kurzem gewann das Team um Küchenchef Ulrich Kohler die renommierte SVG Trophy. Ohne die Produktionsumstellung in der Küche auf zwei Tage hätten wir niemals die Zeit gehabt, uns neben dem operativen Geschäft ausreichend auf den Wettbewerb vorzubereiten», freut sich Fleischhacker.

Hygiene, kein Problem

Erfreulich ist insbesondere die Reduzierung des Food-Waste, die das Küchenteam auf 8 bis 10 Prozent schätzt. «Wir müssen viel weniger als Biomasse verwerten als früher und können auch flexibel reagieren, wenn mal 20 Leute mehr als üblich ins Restaurant kommen», so Breitinger.

Und die Hygiene? Breitinger lächelt zufrieden. «Wir hatten bereits Lebensmittelkontrollen, mit umfangreichen Tests in den Laboren. Das war alles einwandfrei, da mache ich mir überhaupt keine Sorgen mehr.»

Die Küchen-Flüsterer

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen. Das Schweizer Familienunternehmen mit mehr als 50 Jahren Erfahrung ist spezialisiert auf die Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Restaurants, Hotels,

Gemeinschafts- und Spitalverpflegung. Rund 120 Mitarbeitende sind an 6 Standorten für Kundinnen und Kunden tätig. Allein 30 ausgebildete Küchenchefs sind im Aussendienst täglich unterwegs in den Küchen der Schweiz und Deutschlands. Einzigartig ist das sogenannte «Kochparadies» in Schönbühl. Auf 1200 Quadratmetern sind zukunftsorientierte

Apparatetechnik und innovative Kochsysteme ausgestellt. Insgesamt 30 Gastro-Zulieferer sind vereint unter einem Dach. Die Partnerfirmen präsentieren moderne Kassensysteme, Kaffeemaschinen, Getränkeausschankanlagen, Geschirrwaschmaschinen, Kühlanlagen, Lüftungshauben, Bodenbeläge, Lösungen für den Küchen-Innenausbau, Hygienekonzepte und vieles mehr.

Her mit den Proteinen!

Gerade für ältere Patientinnen und Patienten ist es wichtig, ausreichend mit Proteinen versorgt zu sein. Die Altersmedizin Felix Platter empfiehlt für Kliniken und Heime diese **sechs proteinhaltigen Frühstücksrezepte** und informiert über die positiven Eigenschaften von Eiern und Nüssen.

► FLORIAN FELS

Proteine sind wichtige Baustoffe für unseren Körper. Sie sind insbesondere für die Erhaltung der Muskulatur wichtig. Im Alter wird die Muskelmasse kleiner. Diesem Prozess kann man mit einer optimalen Proteinversorgung und regelmässiger Bewegung entgegenwirken.

Auf proteinreiches Essen achten

Zu den Proteinquellen zählen Fleisch, Fisch, Eier, pflanzliche Fleischersatzprodukte (Quorn, Tofu, Seitan), Hülsenfrüchte sowie Milch und Milchprodukte. Pro Tag sollten wahlweise eine Portion Fleisch, Fisch, Eier oder Fleischersatz sowie zusätzlich drei Portionen Milchprodukte gegessen werden (1 Portion entspricht 100–120 g Fleisch/Fisch/Tofu/Quorn/Seitan, 2–3 Eiern, 1 grossem Glas Milch, 30 g Hart- und 60 g Weichkäse, 1 Becher Joghurt/Quark).

Über den Tag verteilen

Um die Muskulatur zu erhalten, ist die Verteilung der proteinreichen Nahrungsmittel über den Tag sehr wichtig. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie zu jeder Mahlzeit eine Portion eines solchen proteinreichen Nahrungsmittels einplanen! Oft enthält unser klassisches Frühstück mit Brot, Butter und Konfitüre nur wenig

Protein. Hier sind Ideen für ein proteinreiches Frühstück aufgeführt.

1. Klassisches Frühstück plus

- › 1– 2 Scheiben Ruch- oder Vollkornbrot
 - › Butter und Konfitüre/Honig
 - › 1 Stk. Hart- oder Weichkäse (ca. 35 g) oder 1 Ei (3-Minuten-Ei oder hartgekocht)
 - › 1 Saisonfrucht
 - › Kaffee mit Milch
- Enthält ca. 22 g Protein.**

2. Porridge

- › 50 g Hafer • 2 dl Milch
- › 1 Joghurt, Quark oder Blanc battu
- › 1 Apfel
- › Baumnüsse
- › Ovomaltine

Milch mit dem Hafer aufkochen. Apfel rafen, ein paar Baumnüsse hacken und alles dem Haferbrei begeben.

Enthält ca. 25 g Protein.



3. Mit kaltem Fleisch und Käse

- › 1– 2 Scheiben Ruch- oder Vollkornbrot
 - › 1– 2 Tranchen Schinken/Bündnerfleisch
 - › 1 Stk. Hart- oder Weichkäse (ca. 35 g)
 - › Bei Bedarf Butter
 - › Kaffee mit Milch
- Enthält ca. 25 g Protein.**

4. Omelette

- › 2 Eier
- › ½ TL Salz
- › 100 g Mehl
- › 1 dl Milch
- › 1 dl Wasser
- › 1 EL Öl

Eier, Salz, Mehl, Milch und Wasser zu einem Teig verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig zu Omeletten ausbacken. Dazu passen Konfitüre, Früchte oder Beeren, Ahornsirup oder Frischkäse.

Enthält ca. 30 g Protein.

5. Birchermüesli

- › Getreideflocken (z. B. Hafer, Hirse oder Dinkel)
- › 1 Becher Natur-Joghurt oder Quark
- › 1 Frucht oder Beeren
- › Schale von ½ Zitrone
- › 1 EL Honig
- › Kaffee mit Milch

Alle Zutaten zusammen vermischen. Schale von ½ Zitrone abreiben und dazugeben.

Enthält ca. 25 g Protein.



UNVERGLEICHLICHE KAFFEEVIELFALT, GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT GARANTIERT.



WMF 1500 S+ Sie vereint eine beeindruckende Vielfalt und die Zuverlässigkeit, die Sie von WMF erwarten. Mit ihrer grossen Auswahl an professionellen Kaffeespezialitäten ist die WMF 1500 S+ die vielseitige Lösung für jeden Geschmack – auch dem Ihrer Kunden.

DESIGNED TO PERFORM

wmf.com

6. Rührei

- › 2 Eier
- › Tomaten, Peperoni
- › Salz und Pfeffer
- › Nach Belieben Kräuter
- › 1 Scheibe Ruch- oder Vollkornbrot
- › Kaffee mit Milch

Eier verquirlen. Tomaten und Peperoni in kleine Stücke schneiden und begeben. Mit Kräutern abschmecken.

Enthält ca. 23 g Protein.

Eier gehören zu einem gesunden Ernährungsmuster

Um den Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit zu verstehen, werden Ernährungsmuster untersucht, wobei sich die Forschung nicht mehr auf einzelne Nährstoffe oder Lebensmittel fokussiert. Ein günstiges Ernährungsmuster ist zum Beispiel die traditionelle mediterrane Ernährung. Je mehr sich jemand im jungen und mittleren Alter an diese Ernährungsform hält, umso weniger treten Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Tumorerkrankungen oder Demenz auf.

Warum sind Eier für ältere Personen besonders geeignet? Dafür gibt es viele Gründe, etwa die einfache Zubereitung, die weiche Konsistenz und der Proteingehalt. Leider werden Eier wegen des hohen Cholesteringehalts häufig gemieden. Allerdings zeigen Studien, dass das Nahrungscholesterin kaum einen Einfluss auf das vom Körper selbst produzierte Cholesterin hat. Und ein tiefer Cholesterinwert im Alter wird sogar mit einer erhöhten Sterblichkeit in Verbindung gebracht.

Welche Eierspeisen sind bei der Altersmedizin Felix Platter für Patientinnen und Patienten im Angebot? Bei den Menülinien Compact und Fit kann abends eine französische Omelette gewählt werden. Weiter finden sich Eier in «versteckter» Form in Wähen, Aufläufen und Desserts. Aktuell prüft Felix Platter, ob das Angebot an Eierspeisen erweitert werden kann, zum Beispiel durch hart gekochte Eier, Spiegeleier und weiche Eier.

Wie viel Protein in einer Omelette steckt

In kaum einem Lebensmittel stecken so viele wertvolle Nährstoffe wie im Ei. Ne-



Gerade Nüsse enthalten wichtige Nährstoffe für die Ernährung, insbesondere Proteine.

ben hochwertigem Protein enthält es alle Mineralstoffe und Vitamine ausser Vitamin C. Eine französische Omelette aus zwei bis drei Eiern (12–18g Protein) liefert einen wesentlichen Anteil des Proteinbedarfs. Ausserdem liefern zwei bis drei Eier einen relevanten Anteil (>20 Prozent) für die Versorgung von Vitamin A, Riboflavin (Vitamin B2), Niacin (Vitamin B3), Pantothenensäure, Biotin, Folsäure, Vitamin B12, Vitamin E, Vitamin K, Phosphor, Iod, Eisen, Zink und Selen.

Der Nährstoffgehalt von Nüssen

Nüsse zeichnen sich durch einen hohen Proteinanteil von 10 bis 20 Prozent aus. Ausserdem enthalten sie sehr viele (gesunde) Fette und wenig Kohlenhydrate. Am meisten Protein enthalten Erdnüsse und am wenigsten Fett Cashews. Zu den Nüssen zählt man Schalenobstsorten wie Baumnuss (Walnuss), Haselnuss und Mandel, aber auch Kerne wie beispielsweise Cashews. Auch Erdnüsse gehören dazu, obwohl diese eigentlich Hülsenfrüchte sind. Für die gesundheitliche Bedeutung ist jedoch der Nährstoffgehalt und nicht die botanische Zugehörigkeit entscheidend.

Sind Nüsse gesund?

Nüsse sind wahre Kraftwerke der Natur. Trotzdem werden sie auf dem Speisezettel oft vergessen. Dabei gilt die Empfehlung, täglich mindestens 30g zu verzehren. Das entspricht einer Handvoll Nüssen oder drei Esslöffeln gemixtem «Nussmus». Zahlreiche Studien konnten – bei

regelmässigem Nussverzehr – einen Nutzen für die Herz-Kreislauf-Gesundheit nachweisen; neuere Ergebnisse belegen auch ein gesundes Altern. Besonders erwähnenswert sind Baumnüsse wegen ihres wesentlichen Gehalts an Linolensäure (einer wichtigen Omega-3-Fettsäure), Paranüsse für Selen, Pinienkerne für Kupfer, Pistazien für Vitamin B6 sowie Haselnüsse für Vitamin E. Am besten ist deshalb ein Nussmix mit allen Sorten!

Warum sind Nüsse auch für ältere Personen empfehlenswert?

Nüsse sind wertvoll für die Muskelgesundheit: 50g Nüsse liefern etwa gleich viel Protein und Leucin wie 50g Fleisch. Aufgrund der hohen Nährstoffdichte sind Nüsse vor allem auch bei geringem Appetit eine ideale Zwischenmahlzeit. Dazu schmecken sie gut und können sehr vielseitig eingesetzt werden. Für Menschen mit Schwierigkeiten beim Kauen oder Beissen bieten sich gemahlene Nüsse oder «Nussmus» an. Oder man verarbeitet Nüsse mit einem leistungsstarken Küchengerät. Das tägliche Essen lässt sich ideal ergänzen: zum Beispiel das Bircher muesli oder den Griessbrei mit gemahlener Mandeln ergänzen oder Erdnussbutter auf das Brot streichen, dem Lauchgratin gemahlene Haselnüsse begeben oder eingeweichte Cashews in einer Currysauce geniessen.

Was ist wichtig bei Nussallergie?

Bei manchen Menschen lösen Nüsse allergische Reaktionen aus. Diese können sehr unterschiedlich sein: von Kribbeln im Mund bis zum anaphylaktischen Schock mit Todesfolge. Am häufigsten kommt das «orale Allergiesyndrom» vor, eine Kreuzreaktion zwischen Pollen und Lebensmitteln. Bei Personen mit Allergie auf Baumpollen können beispielsweise Haselnüsse Reaktionen hervorrufen. Gefährlich sind die Soforttyp-Allergien. Im Erwachsenenalter am bekanntesten ist die Erdnussallergie. Kleinste Mengen Erdnuss können innert Minuten zum Kreislaufstillstand führen. Rasches Handeln ist in diesem Falle angesagt: Adrenalin-Autoinjektor verabreichen und Notarzt rufen.



Wir offerieren, planen, verkaufen, produzieren, liefern, montieren und unterhalten kältetechnische Anlagen seit 60 Jahren in der ganzen Schweiz.



AG/SA

Kältetechnik – Kühlmöbelbau – Gastrobau
3020 Bern
Telefon 031 926 12 01
www.frigonorm.ch

Bureau Suisse Romande
Telephone 021 691 11 77
info@frigonorm.ch





«Bruderhahn», so heisst der Bruder der Legehenne

► Seit 1881 steht das Familienunternehmen G. Bianchi AG für beste Fisch- und Fleisch-Spezialitäten sowie vegetarische Leckereien und weitere Delikatessen. Das breite Angebot reicht von schottischem wildem Seeteufel über Walliser Eglis bis hin zu australischem Känguru. Diese hochwertigen Produkte werden durch eigens produzierte Köstlichkeiten wie Geflügel aus dem Appenzeller Alpstein, Wagyu Beef aus dem Jurapark und Golden Shrimps aus Vietnam ergänzt. Dank dem beeindruckenden Netzwerk an erstklassigen Lieferanten und Logistikpartnern weltweit, wird eine schnelle und frische Lieferung in der ganzen Schweiz gewährleistet. Stetige Investitionen & strenge Kontrollen sichern Top-Qualität. Herzlicher, lösungsorientierter Umgang prägen das miteinander mit Lieferanten, Kunden und im Team.

«Bruderhahn», so heisst der Bruder der Legehenne. In der traditionellen Aufzucht werden die männlichen Küken bereits nach dem Schlüpfen getötet. Bianchis Bio-Bruderhähne jedoch werden trotz ihrem vergleichsweise geringen Fleisch-Ertrag grossgezogen (ca. zwölf Wochen). Damit ist Bianchi den Bio-Richtlinien heute schon voraus, welche ab 2026 vorschreiben, dass auch männliche Küken aufgezogen werden müssen. Bianchis Bruderhähne profitieren so von sehr viel Auslauf und al-

lerhöchsten Standards bei Infrastruktur, Futter und nicht zuletzt Fürsorge. Sie können sich wahlweise im warmen Stall, im Wintergarten oder bei gutem Wetter auf der Wiese austoben. Gefüttert werden sie ausschliesslich mit Getreide aus biologischem Anbau oder sie naschen im Freien vom Weidegras. Das Bio-Fleisch der Bruderhähne wird bei Bianchi unter anderem zu Burger-Pattys und Fleischkäse verarbeitet, oder als Brustgeschnetzeltes angeboten. Weitere Artikel sind in der Pipeline und Anfragen sind jederzeit willkommen.



Bruderhahn-Initiative

Dies ist eine Bewegung, die sich für das Leben männlicher Küken in der Schweizer Geflügelwirtschaft einsetzt. In der Schweiz, wie auch in vielen anderen Ländern, werden männliche Küken oft direkt nach dem Schlüpfen getötet, da sie keine Eier legen und für die Fleischproduktion weniger produktiv sind. Die Bruderhahn-Initiative zielt darauf ab, das Töten männlicher Küken zu verhindern, indem sie alternative Methoden zur Verfügung stellt, um diese Tiere sinnvoll zu nutzen.

Die Initiative arbeitet mit Landwirten, Verarbeitern und Supermärkten zusammen, um sicherzustellen, dass männliche Küken nicht getötet, sondern auf andere Weise genutzt werden, beispielsweise für Fleischprodukte.

Solche Bewegungen verbessern das Tierwohl in der Geflügelwirtschaft und fördern nachhaltigere Praktiken, indem sie die Ressourcen, die für das Schlüpfen und Aufziehen männlicher Küken verwendet werden, effizienter nutzen. Dies kann dazu beitragen, das Töten von männlichen Küken zu reduzieren und eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion zu fördern.



G. Bianchi AG
Allmendweg 6
5621 Zufikon
Tel. +41 56 649 28 28
ordergv@bianchi.ch
www.bianchi.ch



Angebotsplanung mit Struktur

Mit einem gut durchdachten **Menüplan** für das ganze Jahr können Zeit und Kosten gespart werden. Wie es geht, erläutert Küchenexperte Frank Forster.

Kein Hexenwerk: Mit ein paar Tricks und Struktur gelingt die Menüplanung.

PIXABAY

► FRANK FORSTER

Wie lange benötigen Sie heute für die Ausgestaltung Ihres Menüplans? Die Antworten schwanken zwischen «keine Ahnung» bis «viel zu lange» oder immer öfter «nur 5 Minuten».

Produktionsverantwortliche beziehungsweise Küchenchefs verwenden heute rund 2,5 Stunden pro Woche für die Erstellung eines Wochenmenüplans, obwohl dieser «copy and paste» vom Vorjahr erstellt wird. Quantifiziert auf ein Jahr bedeutet dies rund 6000 Franken Aufwand ohne Berücksichtigung der vor- und nachgelagerten Meetings mit den jeweiligen Prozessverantwortlichen.

Ein strukturierter Aufbau einer Jahresmenüplanung bietet hier massives Einsparpotenzial. Nicht nur im Bezug auf die Zeit für die Planung, sondern insbesondere auch, wenn es um Kosteneffizienz in der Produktion geht. Natürlich nur für jene, welche sich – oder den Küchenchef – fragen, warum die Food-Kosten schon wieder um 15 Prozent gestiegen sind.

Auf die richtigen Touchpoints kommt es an. Diese werden in einem strukturierten Menüplanungsprozess Schritt für Schritt gemeinsam erarbeitet. Hier ein Beispiel aus der Praxis, an welchem abzulesen ist, wo die meisten Wertschöpfungspotenziale schlummern.

Ziel ist es, dass die Menüplanung in den Folgejahren mit wenigen Anpassungen und Ergänzungen kopiert und damit eine enorme Zeitersparnis generiert werden kann. Nachrechnen lohnt sich. Dieser einmalige Projektaufwand, im aktuellen Fall rund zwei Monate, ist eine sehr gut investierte Zeit.

Der Ganzjahresmenüplan – Part 1

Die Angebotsplanung

In einem zweistufigen Workshop werden sämtliche, im Verpflegungsprozess eingebundenen, Mitarbeitende zum Kick-off-Workshop eingeladen. Ziel ist es, sämtliche Inputs zum «vermeintlich» optimalen Angebot abzuholen. Der Austausch wird moderiert und hat viel «kritisches» Potenzial.

Die Anforderungen der Ernährungsberatung matchen mit denen der Küchenverantwortlichen erst im zweiten oder dritten Anlauf. Die Stationsverantwortlichen wünschen sich da und dort mehr Auswahl, das Angebot für die Mitarbeitenden muss abwechslungsreicher sein, und für die externe Belieferung von Kitas muss sowieso ganz anders gekocht werden.

Im zweiten Schritt, ebenfalls als Workshop gestaltet, wird das «Angebotskonzentrat» mit ein paar Beispielen präsentiert. Ziel ist es, das gemeinsame Commitment aller Beteiligten abzuholen, zu visualisieren und zu protokollieren. Dies gewährleistet nachfolgend die Auftragsklarheit und vermeidet zukünftige «Das habe ich schon 100 Mal gesagt, aber...»-Phrasen.

Als Ergebnis sollte nach dem Workshop folgendes vorliegen:

- Das zukünftige Angebot ist definiert und wird von allen am Verpflegungsprozess beteiligten getragen.
- Die verantwortlichen Personen für die nächsten Schritte sind ausgewählt.
- Interne Kommunikationstasks (Milestones) sind definiert.

Das «Gattungsraster» definiert den Zaster

Das auf vier Wochen aufgebaute Raster gibt die Antwort auf die Frage, wie oft pro Woche in jeder definierten Menülinie Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Fisch oder Meeresfrüchte, vegetarische und vegane Gerichte etc. geplant wird. Dass dies eine hohe betriebswirtschaftliche Relevanz hat, wird den Verantwortlichen vor Ort spätestens jetzt klar. Zudem zeigt die Planung auf, welche Gesamtmengen pro Gattung und pro Jahr ungefähr benötigt werden – ein nicht zu unterschätzendes Kriterium bei zukünftigen Lieferanteverhandlungen. Die Erarbeitung dieser Rasterung benötigt rund einen Tag mit den Küchen- und den Einkaufsverantwortlichen.

In einem nächsten Schritt wird dieses Raster auf 52 Wochen gespiegelt und der damit verbundene Rezepturbedarf ermittelt.

Interpolieren, rezeptieren, transpirieren

Die Auswertung des Rezepturbedarfs ergibt zum Beispiel in der vegetarischen Linie – rein rechnerisch – 365 Rezepte. Hiltl und Tibits lassen grüßen.

Wie oft pro Jahr soll es nun etwa Riz Casimir geben? Dies wird mittels Wiederholungsfrequenz pro Komponentengattung definiert. Im aktuellen Beispiel wurden 12 Wochen «Menübasisplanung» mit 4 Wiederholungen definiert. Dies bedeutet, dass in Planwoche 13 die Woche 1 wiederholt wird. Berücksichtigt man noch die saisonalen Einflüsse, ist damit eine spannende Abwechslung über das ganze Jahr gewährleistet.

Aufgabe der Produktionsverantwortlichen ist es jetzt, die entsprechenden Mengen an Rezepten zur Verfügung zu stellen, und zwar gegliedert in die Klassen Suppen, Fleisch mit den Subgruppen Braten, Schnitzel, Ragout, Geschnetzeltes,

Gehacktes, Brät oder anderes (Innereien), Fisch und Meeresfrüchte, vegetarische und vegane Gerichte und Desserts.

In Workshops werden diese entsprechend den jeweiligen Gattungsraster zugeordnet und mit Gemüse- und Stärkebeilagen ergänzt.

Für diese Arbeit mit den Produktionsverantwortlichen werden 5 Tage vor Ort budgetiert.

Rezepturverifizierung

Sämtliche Rezepturen werden im Team gesichtet und auf institutionsspezifische Kriterien (z.B. kein Alkohol etc.) überprüft und entsprechend angepasst.

Ganzjahresmenüplan, Variante 1

Die 12 Wochen werden auf 1 Jahr übertragen. Dazu kommen 4 bis 5 Spezialitätenwochen wie z. B. Spargel- und Kürbiszeit, Wild- und Metzgerwochen etc., welche separat erfasst werden und bei Bedarf in die Planung integriert werden. Der Output der Variante 1 erfolgt als Excel-Sheet in Papierform.

Software – Nie ohne IT – Part 2

Rezepturerfassung

Die Ganzjahresplanung mit den entsprechenden Gerichten und den jeweiligen Rezepturen stehen – und jetzt? Rezept für Rezept abarbeiten und in die passende Software entsprechend einpflegen. Im aktuellen Projekt arbeiten wir mit der Software von Optisoft – Paulis Kitchen

Solution. Um den Aufbau der Datenbank zu beschleunigen, haben wir die Aufgabe der Rezepturerfassung für rund 80 Prozent der Gerichte übernommen, was den Betrieb eine Zeitersparnis von 5 bis 6 Monaten bringt. Die restlichen 20 Prozent dienen den Prozessverantwortlichen als Schulungsbeispiele und Training der Datenpflege.

Lieferantenverknüpfung

Ein nicht zu unterschätzender Aufwand ist die Verknüpfung der im Rezept verwendeten Produkte mit den jeweiligen Lieferanten. Ist die Aufgabe jedoch einmal erledigt, können Wochenbestellungen etc. auf Knopfdruck generiert werden. Auch die Pflege der Produktliste ist durch die integrierten Schnittstellen leicht zu handeln.

Menüplan erstellen

Die abschliessende Arbeit besteht aus der Übertragung des Menüplans von der Excel-Liste in die entsprechende Software. Es folgen mehrere Testläufe bezüglich der betriebsnotwendigen Input- und Outputpapiere, Verifizierungen der Bestellabläufe, insbesondere der automatisch generierten Bestellmengen. Nach der Pilotphase und den finalisierten Fine-tunings steht jetzt dem Roll-out nichts mehr im Wege.

› Der gesamte Menüplanungsprozess wird von der PVO Resulting als Dienstleistungspaket angeboten. www.resulting.swiss.

Kontakt: frank.forster@resulting.swiss



Frank Forster ist Spezialist für Verpflegungsprozesse und berät Grossküchen mit seiner Firma PVO Resulting.

Die neue X-Serie von Rex-Royal Milch- und Heisswasserzubereitung für Profis.


rex-royal
Swiss Coffee Machines



Erleben Sie die Schweizer Premiere an der
IGEHO '23 in Basel | Halle 1.1 / Stand 110A
www.rex-royal.ch

Das Logistik-Abc für hohe Kundenzufriedenheit



Der Pistor-Mitarbeiter Besim Zeqiri belädt die Rollbehälter mit den bestellten Artikeln.

Jeden Tag liefert Pistor ihren Kundinnen und Kunden bis zu 650 Tonnen Ware. Was braucht es, damit jede Bestellung komplett, zur richtigen Zeit und am richtigen Ort ankommt? Die Antwort: einen klar definierten Lieferprozess.

► Rund zwei Drittel aller Artikel, die Pistor liefert, haben im Warenumschiagszentrum (WUZ) in Rothenburg ihren eigenen Lagerplatz. Das Pistor-System hilft, den Warenbestand im Auge zu behalten. Es kontrolliert viermal täglich die Mindestbestände und prognostiziert aufgrund der Zahlen der vergangenen Monate, der Vorjahresperiode und der geplanten Aktionen den zu erwartenden Verbrauch.

Sorgfältige Eingangskontrolle

Bewegt sich der Lagerbestand eines Artikels in Richtung Mindestmenge, wird er also nachbestellt. Nach der Anlieferung heisst der erste Halt Wareneingangskontrolle. Im WUZ West, dem Umschlagszen-

trum für Normalware (Lagertemperatur zwischen 12 und 20 Grad Celsius), werden pro Tag 800 bis 1200 Paletten angeliefert. Ein Mitarbeiter prüft die ankommende Ware gemäss internen Vorgaben: Stimmen Temperatur, Menge und Qualität? Ist die Verpackung intakt? Ist alles korrekt, fährt die Palette anschliessend automatisch ins Zwischenlager. Später werden die Artikel von der Palette in Kistchen umgepackt, damit jedes Produkt platzsparend im Hochregallager seinen Platz findet.

TAG A – Pistor erhält die Bestellung

Es ist Tag A im Lieferprozess. Beim Verkaufsdienst werden die eingegangenen Bestellungen bearbeitet. Vier von fünf Pistor-Kundinnen und -Kunden bestellen einfach und unkompliziert im Online-Shop. Diese Bestellart bietet die meisten Vorteile: Erstens endet der Bestellschluss nicht schon um 17 Uhr, sondern erst um Mitternacht. Zweitens kann der Kunde seine Bestellung vor Abschluss kontrollieren. Und drittens gibt es bessere Konditionen, weil der Auftrag automatisch durch das System rutscht und damit keine weiteren Klicks vonseiten Pistor nötig sind.

TAG B – Pistor kommissioniert die Ware

In der zweiten Nachthälfte beginnt im WUZ das Kommissionieren der am Tag A bestellten Artikel. Pistor-Mitarbeiter Besim Zeqiri kurvt mit seinem Rüstfahrzeug und drei Rollbehältern (RB) durch die Gänge des Hochregallagers. Hier belädt er die RB nach und nach mit jenen Artikeln, die ihm das Display seines Fahrzeuges anzeigt. «Wir beginnen hinten im Gang acht mit den schweren Artikeln und fahren bis nach vorne zu Gang eins, wo wir die eher leichten und heiklen Artikel zuladen», erklärt Besim Zeqiri das System. Wiegt ein Artikel weniger als fünf Kilo, liegt er nebenan im Klein-Coli-Lager. Dort arbeitet José Rodrigues. Startet er einen Auftrag, leuchtet an dem Regal eine Lampe auf, wo er die benötigten Artikel findet. Blinkt die Lampe, weiss er, dass es sich um den letzten Artikel dieses Auftrags handelt. Er quittiert das Blinken und schliesst den Auftrag ab.

Gewickelt und gesichert

Hat Besim seine drei RB mit allen Artikeln aus dem Hochregallager beladen, «verdichtet» er sie. Verdichten bedeutet, dass



Im gekühlten automatischen Kommissionierlager kommen die Produkte in der richtigen Reihenfolge herangefahren.

die Ware aus verschiedenen Lagerbereichen auf dem für den Kunden vorgesehenen Rollbehälter zusammengepackt wird. Er scannt die Etikette des RBs, womit er die vorgängig von José kommissionierten Artikel aus dem Klein-Coli-Lager anfordert. Kurz darauf kommt der rote Behälter auf dem Rollband angefahren. Besim packt ihn auf den RB und schiebt diesen in die Wickelmaschine, die die Ware mit einer Folie für den Transport sichert.

Im Frischelager

Gemäss Matthias Fritschy, Leiter WUZ Mitte, lagern im gekühlten automatischen Kommissionierlager rund 2000 Artikel, darunter Milch, Käse oder abgepacktes Fleisch. An einem der vier Rüstplätze erscheint die Kundenbestellung auf dem Display. Der Mitarbeiter liest «drei Pack Emmentaler», die Kiste mit dem Käse fährt heran, er nimmt drei Pack, quittiert, und die Kiste fährt zurück ins Regal. Auf dem Display erscheint die nächste Position: zehn Joghurts. Diese fahren in der nächsten Kiste heran, er packt sie auf den Rollbehälter, quittiert, die leere Kiste fährt weg. Damit ist der erste Teil der Frischwarenbestellung abgeschlossen. Produkte, die Pistor aufgrund ihrer kurzen Haltbarkeit auf Kundenbestellung beim Lieferanten bestellt, werden erst am Nachmittag angeliefert, umgepackt und ebenfalls hier ins automatische Kommissionierlager geschickt. Dadurch ist es möglich, auch die kurzfristig angelieferte Frischware schnell dem richtigen Empfänger zuzuordnen.

Bei den Tourenplanern

Während im gesamten Warenumschlagzentrum kommissioniert wird, planen die Disponenten die Touren. Das System greift auf Tourenvorlagen zurück und nimmt auf jeder Tour jene Kunden auf, die gestern bis Mitternacht bestellt haben. Es errechnet die Tour anhand von Faktoren wie der Dis-

tanz zwischen den Abladeorten oder dem vom Kunden gewünschten Abladezeitfenster. Aufgrund von Nachbestellungen, welche noch am Vormittag von Tag B eintreffen, müssen jedoch rund 50 Prozent der Abladeorte manuell geplant werden. Denn auch die Dispo-Abläufe sind darauf ausgerichtet, dass die Bestellung am Tag A eintrifft und am Tag B auf die Touren von Tag C verplant werden kann.

TAG C – Pistor liefert

Melanie Gautschi ist aktuell die einzige Frau unter den über 130 für Pistor im Einsatz stehenden Fahrern. Schon vor vier Uhr belädt sie in Rothenburg den Lastwagen, mit dem sie auf Tour geht. Das Beladen erfolgt nach einem Plan, der alle Infos wie Reihenfolge, Abladezeit, einkalkulierte Zeit fürs Abladen, gewünschtes Abladezeitfenster der Kunden etc. enthält. Die Normalware steht in der richtigen Reihenfolge an der Rampe. Melanie holt weitere RB aus dem Frischebereich und dem Tiefkühler. Die gekühlte Ware kommt sofort ins entsprechende Abteil des Lastwagens. Das Einhalten der Kühlkette hat bei der Lieferung von Lebensmitteln höchste Priorität. Nach einer Stunde ist der Lastwagen rappellvoll und sämtliche Ware sicher verstaut.

Auf die Strasse

Um fünf Uhr fährt Melanie Gautschi los. Sie erzählt, wie viel Freude ihr der tägliche Kundenkontakt bereitet. Auf ihrem Handgerät quittiert sie fein säuberlich jede Ankunft und Weiterfahrt. Diese Informationen sind wichtig: Sie fliessen zurück ins System, das die Tourenplanung entsprechend optimiert. Nach insgesamt 18 Stopps kehrt sie nach Rothenburg zurück. Bei entfernteren Fahrten organisiert die Dispo jeweils die Abholung einer Lieferung, damit der Lastwagen nicht leer zurückfährt.

Eine lange Reise geht zu Ende. Der Pistor-interne Warenfluss beeindruckt. Hochmoderne Anlagen und Systeme unterstützen die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen dabei, dass jede Bestellung pünktlich am richtigen Ort ankommt. Gleichzeitig sind es ihre persönlichen Handgriffe, die dafür sorgen, dass jedes Zahnradchen ins andere greift und die ganze Kette funktioniert.

Logistik-Ablauf im Detail und mit Film pistor.ch/logistik-abc



Der Lieferprozess

VORBEREITUNG

- › Waren einkaufen
- › Wareneingang kontrollieren
- › Umpacken von Palette auf Tray
- › Ware einlagern (ohne Frischware*)

TAG A

- › Kundenbestellung annehmen

TAG B

- › Ware kommissionieren
- › Wareneingang von Frischware* kontrollieren
- › Lieferung auf Lkw-Tour verplanen

TAG C

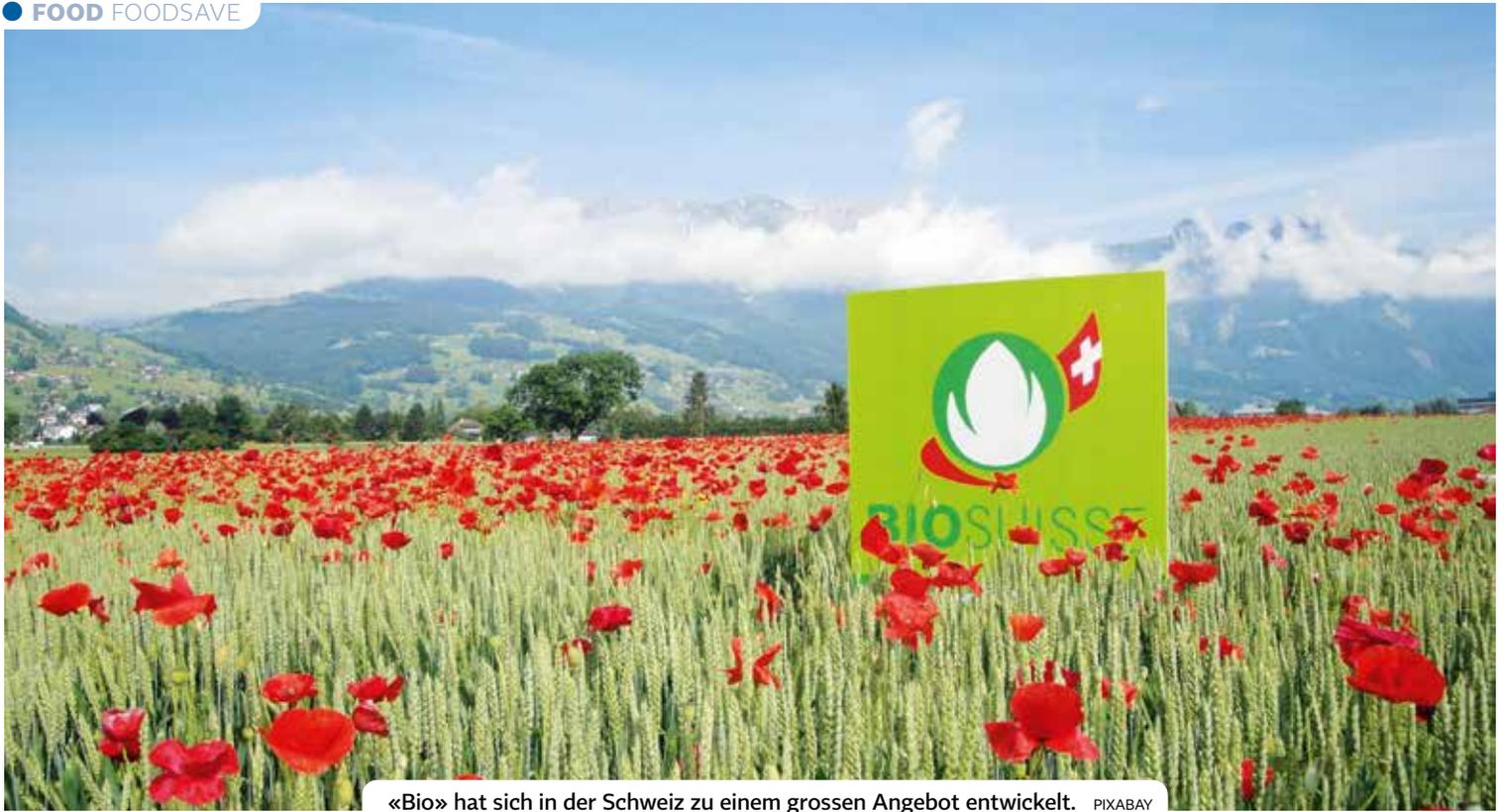
- › Lkw beladen
- › An Kunde liefern

* Frischfleisch, Gemüse, Früchte

pistor

Pistor AG

Hasenmoosstrasse 31
6023 Rothenburg
Tel. +41 41 289 89 89
info@pistor.ch
www.pistor.ch



«Bio» hat sich in der Schweiz zu einem grossen Angebot entwickelt. PIXABAY

Mit Kreislaufwirtschaft Richtung Ernährungszukunft

«Kreislaufwirtschaft»,
«Nebenströme»,
«Ernährungssystem»:
Was hat dies mit
Gastronomie zu tun?
Zwei Fachtagungen
schaffen den
Überblick.

► PETER JOSSI

Der in der Ernährungswirtschaft breit verankerte Verein «United against Waste» (UAW) koordiniert in Zusammenarbeit mit Branchenverbänden und Behörden die Umsetzung der gemeinsam vereinbarten Food-Waste-Reduktions-Ziele. UAW setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein und erarbeitet Lösungsansätze, um den Food-Waste auf allen Stufen der Lebensmittelwertschöpfung zu reduzieren. Wichtig sind in diesem Rahmen auch die Umsetzung in der Gastronomie.

Die Food-Waste oder, wie heute eher gesagt wird, «Food Save»-Thematik gilt es dabei als Teil einer umfassenden zukunftsfähigen Neuausrichtung zu meistern. Denn Ressourceneffizienz und Nachhaltigkeit nehmen mittlerweile im Alltag von Gastronominnen und Gastronomen ohnehin eine immer wichtigere Position ein.

Zwei aktuelle Fachtagungen geben dazu Über- und Einblick. Bei beiden steht die Bio-Branche im Fokus. Ein Blick auf das Tagungsprogramm verspricht jedoch auch darüber hinaus einen vielfältigen Fachaustausch für die ganze Lebensmittelbranche.

Nebenströme?

«Nebenströme verwerten oder wie aus «Müll» Innovation entsteht», so das Tagungsthema des traditionellen Bio-Gipfels am 3. November 2023 an der BFH-HAFL, Zollikofen. Vom Acker bis

auf den Teller: Der Bio-Gipfel richtet sich kantonsübergreifend an alle Teilnehmenden der Bio-Wertschöpfungskette und bietet Raum und Möglichkeit, sich in der Branche zu vernetzen und den Markt mitzugestalten.

Sabine Vogt vom Organisationsteam des Bio-Gipfels zeigt auf, was der Begriff Nebenströmen in Gastronomie konkret bedeuten kann: «Ein Praxisbeispiel ist Kichererbsenwasser, welches einen hohen Eiweisswert vorweist. Normalerweise wird dieses Wasser abgeschüttet, aber eigentlich könnte es für ein anderes Gericht weiterverwendet werden, damit die Nährwerte nicht verloren gehen.» Wenn Nebenprodukte weiterverwendet werden, trage jeder einzelne Schritt zur Food-Waste-Reduktion und sogleich auch zur Kosteneffizienz bei. Sabine Vogt ergänzt: «Schlussendlich ist es eine Frage der Wertschätzung gegenüber unserer Natur, möglichst alles zu verwerten und zu verkochen, was uns die Natur schenkt!»

Neben Fachreferaten zeigt die Tagung konkrete Praxisanwendungen wie «Guete Bio-Food vo Hie» zum Probieren – vegan, vegetarisch, Fleisch. Im Food-Atelier ergibt sich die Gelegenheit zum Fachaustausch, etwa bei der Herstellung von Bio-Chutneys aus «Food-Waste» (Nebenströme!) oder von Biertreber-Burger-Pattys.

Ernährungssystem: Was leistet Bio?

Das von verschiedenen Branchenorganisatio-

nen getragene Bio-Symposium 2023 beleuchtet am 30. November 2023 im Kursaal Bern das Themenfeld «Nachhaltige Ernährungssysteme: Die Rolle und Verantwortung von Bio».

Lukas Inderfurth, Leiter Kommunikation Bio Suisse, dazu: «Die Transformation des Ernährungssystems in Richtung Nachhaltigkeit ist eines der grossen Themen der Stunde. Die Politik befasst sich damit, und die Diskussion ist im Alltag angekommen. Nur: Wo bleibt Bio in diesem wichtigen Diskurs? Das Bio-Symposium 2023 gibt Antworten auf die Frage: Wie soll ein nachhaltiges Ernährungssystem aussehen, das die Menschen ernähren kann – und dabei «Bio» miteinbezieht?»

Vertreterinnen und Vertreter aus Verarbeitung und Handel sowie der Forschung legen in Input-Referaten dar, wo sie Ansatzpunkte sehen. Sie als Teilnehmerinnen und Teilnehmer können Ihre Meinungen laufend einbringen. Die Inputs aus dem Plenum fliessen in die anschliessende Podiumsdiskussion ein. Geleitet wird diese von SRF-Moderatorin Daniela Lager.



Peter Jossi, Chefredakteur Lebensmittel-Industrie, Lebensmittel-Ingenieur FH

KOMMENTAR

Bio kann mehr!

► PETER JOSSI

Zwei traditionelle Fachtagungen der Bio-Branche fokussieren dieses Jahr auf «Kreislaufwirtschaft», «Food Save» und «Nebenströmen» – alles wichtige Schlüsselbegriffe mit Blick auf die zukunftsfähige Weiterentwicklung unserer Ernährungssysteme.

Überraschend ist dies nicht. Schon immer setzte die Bio-Branche gesellschaftliche und wirtschaftliche Trends. Gleichzeitig sind vielfältige Bio-Sortimente im 30. Jahr nach der Lancierung von «Coop Naturplan» in nahezu allen Ver-

marktungskanälen «normal» geworden. Mit Verzögerung setzt dieser Prozess dank praxistauglicher Konzepte nun auch in der Gastronomie und namentlich der Gemeinschaftsverpflegung ein.

«Bio» allein ist längst nicht mehr trendig, sondern hat sich zum nach wie vor beachtlich wachsenden Angebot entwickelt. Um auf der Höhe der Zeit zu bleiben, muss die Bio-Branche längst selbst auf aktuellen Trends eingehen.

Was immer noch gleich ist: Von «Bio» werden immer die besten und konsequentesten Antworten und Lösungen er-

wartet. Vom Vegan-Sortiment bis zur umfassenden Praxislösung mit Blick auf die klimagerechte Ernährungswirtschaft. Längst schauen Medien, NGO und die kritische Öffentlichkeit bei der Bio-Landwirtschaft und -Verarbeitung besonders kritisch hin. Hier wird schlichtweg mehr erwartet.

Das ist gut so, denn damit bleibt Bio «jung» und leistet mit laufend weiterentwickelten Konzepten weiterhin einen wichtigen Beitrag als Impuls- und Ideengeber mit Blick auf die nachhaltige Ernährungszukunft.

Termine

Bio-Gipfel und Bio-Symposium

3. November BFH-HAFL, Zollikofen (BE): «Nebenströme verwerten oder wie aus «Müll» Innovation entsteht»
Info: www.bio-gipfel.ch

30. November, Bern – Bio-Symposium 2023: «Nachhaltige Ernährungssysteme: Die Rolle und Verantwortung von Bio»
Info: www.bio-suisse.ch/de/biosuisse-erleben/veranstaltungen/symposium-bio.html

Food-Save-Webinar

7. Dezember, 14.30 bis 15.30 Uhr: Gastronomen präsentieren innovative Lösungen und praktische Tipps zur effektiven Minimierung von Food-Waste.



Emmi

DAS EMMI GENUSS-GLAS

FÜR IHRE HOMEMADE-KREATIONEN

Das Bild zeigt eine Zusammenstellung von Emmi-Produkten und Rezepten. Links sind zwei Packungen von Emmi-Yogurt zu sehen: eine Skyr-Packung und eine Yogurt-Packung. Rechts daneben sind verschiedene kleine Schalen und Gläser mit verschiedenen Yogurt-Kreationen, wie zum Beispiel mit Obst (Beeren, Mango), Nüssen und Getreide. Ein QR-Code ist unten rechts zu sehen.



MEHR INFORMATIONEN



Backwaren sind ideal dank trockener Oberfläche.

Fingerfood auch für Betagte

Fingerfood ist im Trend bei vielen Gelegenheiten wie etwa einem Steh-lunch, aber in der Care-Gastronomie sind die Gründe fürs Essen mit den Fingern anders, so auch die Anforderungen.

► DR. GUIDO BÖHLER

Viele Menschen mit Demenz oder Hochbetagte haben Probleme mit Gelenken oder schlechter werdender Feinmotorik. Essen mit Besteck ist ihnen deshalb nicht mehr oder nur noch mit Mühe möglich. Aber «Füttern» ist vielfach entwürdigend. Und oft hat das Pflegepersonal keine Zeit dazu, oder die Essenszeiten sind zu kurz und zu früh. Einfacher ist es, wenn Demente das Essen selbst greifen können. Markus Biedermann, Heim-GV-Experte und Buchautor, stellt fest, dass «die Betagten dank Fingerfood selbstständiger essen. Man kann die Umstellung aufs «Füttern» hinauszögern».

Geeignet für Fingerfood sind Häppchen, die mit maximal zwei Bissen gegessen werden können und gut greifbar sind. Sie sollten heiss serviert werden: Kleine Stücke sind der Abkühlung stärker ausgesetzt als Tellergerichte auf vorgewärmten Tellern. Oder statt kalter Häppchen serviert man lauwarmer. Aber die Rezept-Anforderungen sind im Heim anders als am Business-Lunch: Im Vordergrund stehen gesunde und bekannte Produktarten.

Backwaren eignen sich gut dank der trockenen Oberfläche und vielseitigen Füll- oder Beleg-Möglichkeiten. Öl-Frittiertes ist zwar auch trocken, gibt aber fettige Finger und belastet die Verdauung. Besser ist Heissluft-Frittiertes, weil es fettarm ist.

Essen stimuliert

Biedermann rät in seinem Buch «Essen als basale Stimulation und Fingerfood», normale Speisen zu kochen, beispielsweise Patachou mit Gemüse-mousse oder Pouletbruststreifen. Sogar Fleischstücke an einer dicken Sauce kann man servieren: Man füllt eine Omelettenroulade damit, die

man tranchiert bratet. Die Häppchen sollten sich vom Teller farblich abheben, damit die Patienten das Essen gut erkennen. Sie sollten auf keinen Fall mit Spiesschen zusammengesteckt werden, da die Patienten diese unter Umständen nicht erkennen.

Die Fleischkomponente muss aufgrund von oft vorkommenden Beiss- und Kauproblemen weich geschmort sein oder aus Hackfleisch bestehen. Besonders eignen sich Geflügel, Voressen, Meatballs, Chicken-Nuggets oder Wurstwaren. Eine moderne Variante der Schmormethode beziehungsweise eine Weiterverarbeitung ist Zupfen (Pulled Meat). Diese uramerikanische Barbecue-spezialität findet auch hierzulande immer mehr Freunde. Genügend lang geschmortes Fleisch wird so zart und fast breiartig, dass man es leicht auseinanderzupfen und als fettarme Fleischfüllung für Fingerfood verwenden kann, allenfalls mit Barbecuesauce angereichert.

Beim Fisch eignet sich eher eine feste Sorte, Knusperli oder Fischstäbchen. Umgekehrt sollte Gemüse nicht zu weich gekocht sein, damit es gut greifbar bleibt. Patienten mit Schluckstörungen kann man Pürees als Löffelfood anbieten. Fingerfood-taugliches Dessert ist eine Herausforderung: Obststücke, Windbeutel, kleine Kuchenstücke, Hefegebäck sind empfehlenswert.

Vielfalt und Trends

Klassiker sind Pizza, Käsechüechli und Schinkengipfeli, aber es gibt auch moderne Bestseller wie Focacciabrötchen, Mozzarellasticks, Wraps und Frühlingsrollen. In-Produkte sind ferner Empanadas, Falafel, Potatoe-Wedges und Bagels. Vielfalt ist bei Fingerfood möglich und sinnvoll: Alle kulinarischen Trends können sich darin niederschlagen wie Wellness-, Gourmet-, Ethno-



Fingerfood für die Care-Küche: leichtverdaulich, vollwertig und gut «greifbar».



Fingerfood-taugliches Dessert ist eine Herausforderung.

Frische- oder Regionalprodukte. Im Ethnosegment sind mediterrane und asiatische Häppchen beliebt und im Trend.

Viele Ideen für Fingerfood stammen aus Asien, weil man dort das Essen vor dem Kochen mundgerecht schneidet. Auch im Nahen Osten isst man aus Tradition oft mit den Fingern, und spanische Tapas sind nichts anderes als Fingerfood. Ethnoprodukte dürfen exotisch aussehen, aber der Geschmack sollte dezent bleiben, wenn man breite Akzeptanz anstrebt. Sushi verdienen als «Gourmet Finger Food» eine Sonderstellung: Sie stehen ästhetisch auf hohem Niveau und müssen von Hand gefertigt werden. Aber man kann sie fertig tagesfrisch oder tiefgekühlt einkaufen.

Industrie-Convenience veredeln

Mini-Häppchen bedeuten für die Produktionsküche viel Arbeit – die Industrie besitzt durch rationelle Herstellweise hier Vorteile. Dank vielfältigem Angebot, geringem Aufwand und vorteilhaften Kosten greifen die meisten GV-Betriebe zu Industrie-Convenience-Food.

Eingekaufte Basisprodukte kann man vor dem Fertigbacken kreativ veredeln und in variierende Formen schneiden. So sind sie ausserdem günstiger als fertig gekaufte Minis. Man rollt beispielsweise eine halbgebackene Pizza und schneidet Scheiben, die wie Schnecken aus-

sehen, und backt sie fünf Minuten. Oder man schneidet einen angetauten Strudelteigling in fantasievolle Formen und backt die Häppchen mit der Schnittseite seitlich oder unten.

Mini-Tartelettes, eine Spezialität von Hug, lassen sich nicht nur mit Gemüse oder Quichéguss füllen und backen, sondern auch mit verzehrfertigen Füllungen wie Tatar, Lachsmousse oder Frischkäse.

Biedermann hält in seinem Buch fest, dass die Grundreize des Essens vor allem über den Geruch erfolgen und dass beim Essen mit den Fingern der Tastsinn stimuliert wird. «Wichtig ist, dass die Küche sich mit Fingerfood kreativ auseinandersetzt und den Patienten nicht nur Fertigprodukte serviert», so der Experte. «Sie muss ebenfalls darauf achten, dass die Häppchen nicht zu heiss oder zu weich sind.» Für Biedermann muss Fingerfood leicht verdaulich, vollwertig und «greifbar» sein. Als kreative Beispiele nennt er, «Birchermüesli mit Gelatine zu verfestigen und in Stücke zu schneiden oder Miniwindbeutel mit Lachsmousse zu füllen.»



Dr. Guido Böhler hat an der ETH Lebensmittel-Technologie studiert und doktoriert. Rund 20 Jahre arbeitete er als Qualitätsmanager in der Lebensmittelindustrie.

Bewährte Fingerfood-Ideen

- Gemüse:** gegarte Stücke, Cherry-Tomaten, Gurkenstücke, gebratene Champignons
- Käse:** Käsewürfel, Käsechüechli, Mini-Quiches
- Fleisch:** Meatballs, Pouletbruststücke, Wurstscheiben, Wurstweggen
- Fisch:** Fischstäbchen, Fischknusperli
- Brotiges:** Sandwich, belegtes Brot, Pizzastücke
- Teigtaschen:** Strudel, Empanadas, Maultaschen
- Frittiert** (mit Öl oder Heissluft): Krokettchen, Pommes frites
- Gebratene Polentaschnitten**
- Eier:** gekocht, halbiert, Frittata
- Gefüllte Omeletten- oder Tortillastücke**
- Exotisch:** Sushi, Gyoza, Frühlingsrollen, Dim Sum, Falafel
- Desserts:** Obststücke, Kuchen, Muffins, Kekse, Schokolade

FOTOS: GUIDO BÖHLER



Grosse Auswahl der beliebten, wiederverwendbaren Minigrip Beutel exklusiv bei Semadeni erhältlich - auch aus biobasiertem Kunststoff.

semadeni.com/minigrip



Nachhaltiger Käsegenuss und vielseitige Portionen-Auswahl

► Die **Bel Suisse SA** vertreibt seit bald 50 Jahren in der Schweiz erfolgreich die Marken CANTADOU®, BABYBEL®, KIRI®, LA VACHE QUI RIT®, BOURSIN®, CANTAFRAIS® und ALPENHAIN®. Mit unseren Produkten erhalten Sie überzeugende Konzepte und Lösungen in allen relevanten Kanälen für den Ausser-Haus-Markt. Der einzigartige Geschmack und die konstant hohe Qualität der Produkte stehen für Bel im Fokus. Das über 150 Jahre alte Familienunternehmen ist auch eine treibende Kraft auf dem Weg der neuen Ernährungsgewohnheiten unserer Zeit.

Hier geht's zur Bel-Suisse-Webseite und unserem Portfolio www.belfoodservice.ch.

«For all for good»

drückt das starke Engagement und die Handlungsfähigkeit von Bel aus, um Marken anzubieten, die innovativ, positiv und nachhaltig sind. Mit ihrem globalen Nachhaltigkeitsprogramm nimmt die Bel Gruppe ihre Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt wahr. Schritt für Schritt setzen wir eine nachhaltigere Herstellung für alle Käsesorten um. Darum haben wir uns verpflichtet, 5 ZENTRALE HERAUSFORDERUNGEN in unserer Wertschöpfungskette zu erfüllen. Hier geht's zu allen Herausforderungen: Le Groupe Bel - Our commitments (www.groupe-bel.com)

Ausgewogene Ernährung

Steigerung des Nährstoffgehalts unserer Produkte und Förderung gesünder Essgewohnheiten und Lebensweisen.

Nachhaltige Landwirtschaft

Weiterentwicklung im Bereich Nachhaltigkeit, Verminderung der Umwelteinflüsse der landwirtschaftlichen Produktion, wegweisende Partnerschaft mit unseren Milchbauern und Definition von Standards, die zum Erfolg von morgen führen.

Umweltfreundliche Verpackung

Wenn es um Verpackungen geht, ist unser Ansatz der des Ökodesigns. Wir bevorzugen Optionen, die die Gesamtmenge an Verpackungen und die Anzahl der verwendeten Materialien reduzieren, und entscheiden uns für die Verwendung von Rohstoffen, die wiederverwertbar und erneuerbar sind und/oder in der Nähe der Produktionsstandorte hergestellt werden.



Kampf gegen den Klimawandel

Im Februar 2022 hat die Bel Gruppe angekündigt, dass sie ihr Kohlenstoffreduktionsziel erhöht, um die globale Erwärmung auf unter +1,5 °C zu begrenzen.

Diese für ein Unternehmen, das hauptsächlich Milchprodukte herstellt, besonders ehrgeizige Verpflichtung beinhaltet eine Nettoerhöhung von einem Viertel der Treibhausgasemissionen in der gesamten Wertschöpfungskette von Bel bis 2035 sowie die Integration des Kohlenstoff-Trackings als Instrument zur Steuerung seiner Aktivitäten.

Streichkäse-Auswahl® – sorgt für Abwechslung im praktischen Portionenformat!

Sorgen Sie für Abwechslung beim Frühstück und Abendessen. Die vielseitige Portionen-Auswahl mit starken Marken im optimalen Format: LA VACHE QUI RIT®, SIX DE SAVOIE®, KIRI® und CANTADOU® Knoblauch & Kräuter.

KIRI®: Die feinen Portionen enthalten wertvolles Kalzium und keine Zusatz- und Konservierungsstoffe.

CANTADOU®: Die beliebte Marke sorgt in den praktischen Portionen für einen Hauch Provence.

LA VACHE QUI RIT®: Mit wertvollem Kalzium – idealer Butterersatz – weniger Fett, mehr Nährstoffe* (*La vache qui rit classic).

SIX DE SAVOIE®: Die feinen SIX DE SAVOIE®-Portionen sind reich an Vitamin D und Kalzium.



Bel Suisse SA

Hinterbergstrasse 19
6330 Cham
news.belfoodservicech@groupe-bel.com
www.belfoodservice.ch

Die zehn Finalistinnen des Creative Tartelettes Contest stehen fest!

In einem der ältesten Koch-Wettbewerbe in der Schweiz stehen auch Vertreterinnen und Vertreter aus Heimen und Spitälern im Finale.

► PAULA WIKSTRÖM

Die Verantwortlichen des Hug Creative Tartelettes Contest haben die talentierten und engagierten Finalistinnen und Finalisten für die diesjährige 19. Ausgabe des renommierten Wettbewerbs bekannt gegeben. Anlässlich der intensiven und anonymisierten Bewertung von insgesamt 38 Rezepteinsendungen durch die breit abgestützte Fachjury des Wettbewerbs haben sich die folgenden zehn Teilnehmenden der beiden Kategorien durchgesetzt und sich ihren Platz im Finale verdient:

Kategorie «Lernende»

- › Frau Anja Bissig, Inselspital, Bern, 3. Lj.
- › Herr Yorick Frauchiger, Hirschen, Erlinsbach, 3. Lj.
- › Frau Céline Grossmann, Stiftung für Betagte, Münsingen, 2. Lj.
- › Frau Merlin Lichtensteiger, Confiserie Sprüngli, Dietikon, 3. Lj.



Wer gewinnt in diesem Jahr den renommierten Preis des Hug Tartelettes Contests?

- › Frau Stefanie Zweiacker, Restaurant Iheimisch, Sursee, 3. Lj.

Kategorie «Ausgebildete»

- › Herr Patrick Beereuter, Confiserie Honold, Küsnacht
- › Frau Lara Büch, Blumenrain, Therwil
- › Herr Olivier Hofer, Inselspital, Bern
- › Herr Adam Muszka, Kompetenzzentrum Schönbühl, Schaffhausen
- › Herr Noah Sangare, restolike GmbH, Hindelbank

Das Finale findet am Donnerstag, 26. Oktober in der Richemont Fachschule in Luzern statt. Die Finalisten stellen dann ihr Können live unter Beweis.

Als Hauptgewinn für die Erstplatzierten aus beiden Kategorien lockt eine Studienreise nach London. Hug ermöglicht den Gewinnern eine Stage in London bei Mosimann's.

Creative Tartelettes Contest

Als einer der ältesten Koch-Wettbewerbe in der Schweiz überhaupt wurde der Hug Creative Tartelettes Contest bereits 2004 ins Leben gerufen. Er bietet für ambitionierte Köche oder Pâtissiers eine ideale Plattform, um ihr Können unter Beweis zu stellen und sich in einem professionellen Wettbewerb mit anderen Fachleuten zu messen. Getreu dem Slogan von Hug «We love your creativity» kreieren die Teilnehmenden unter Einbezug der Hug-Tartelettes kleine Kunstwerke für Augen und Gaumen. Der Wettbewerb wird unterstützt von den Fachpartnern Gilde, etablierten Schweizer Gastronomen, der Bäckereifachschule Richemont und den weiteren Partnern Saviva, Les Vergers Boiron, Gastroimpuls, Nectaflor und dem Medienpartner Hotellerie Gastronomie Zeitung.

FOTO: HUG

Genau das.

*Wer bei Pistor bestellt,
ist klar im Vorteil*

Wenn Sie im Bereich Gastro-, Bäckerei- oder Pflegebedarf unterwegs sind, dann bringen wir Ihnen Ihre Pistor Vorteile.
Wir – das sind Debora, Jonas, Martin, Nicole, Tobias und über 600 weitere Vorteilsbringende.

Neugierig geworden, welche Pistor Vorteile Sie erwarten?
Entdecken Sie diese jetzt auf: pistor.ch/vorteile



EVENTS

13.-16. NOVEMBER

Medica und Compamed mit vollem Programm



► Insgesamt mehr als 5000 ausstellende Unternehmen (davon rund 700 bei der Compamed) werden Mitte November in Düsseldorf mit ihren Neuheiten wieder die gesamte Wertschöpfungskette medizinischer und medizintechnischer Produkte thematisieren – inklusive aller Schritte der Produktentwicklung, Fertigung und After-Sales-Services.

Für Gesprächsstoff unter den Besucherinnen und Besuchern aus allen Bereichen der Gesundheitswirtschaft ist reichlich gesorgt auf Basis wesentlicher Trends, die den Markt und seine Dynamik aktuell kennzeichnen. Das gilt etwa für die zunehmende «Ambulantisierung» der Versorgung. Sie rückt Produkte und Services für den sogenannten «Point-of-Care», also für die

patientennahe Diagnostik und Behandlung, in den Fokus, aber unter anderem auch Telemedizin-Applikationen für eine optimale sektorübergreifende Vernetzung aller am Versorgungsprozess beteiligten Personen. Ebenfalls im Trend liegen Lösungen auf Basis künstlicher Intelligenz (KI) und unterstützender Systeme wie etwa Robotik-Systeme oder VR-/AR-Anwendungen.

Nachhaltigere Prozesse zu implementieren, ist ein Ziel, das branchenübergreifend in allen Unternehmen und Institutionen mittlerweile höchste Priorität genießt – auch im Gesundheitssektor. Das umfasst die ganzheitliche Betrachtung des Wirtschaftens zur dauerhaften Wahrung der Wettbewerbsfähigkeit, ohne negative soziale und umweltbezogene Auswirkungen. Alle Elemente der Liefer- und Wertschöpfungskette werden dabei hinsichtlich Potenzialen der Optimierung genauer überprüft.

«Die Medica und die Com-

pamed werden getreu ihres Leitmotivs «Where health-care is going» diese marktbeherrschenden Entwicklungen aufgreifen und mit ihrem Programm sowie den vielen Präsentationen unserer ausstellenden Kunden thematisch die passenden Akzente setzen. Dazu leisten die zahlreichen Fachforen und begleitenden Konferenzen während der Messelaufzeit oder auch das digitale Talkformat Medica Deep Dive im Vorfeld ihre wertvollen Beiträge», verspricht Christian Grosser Antworten und Lösungsansätze zu allen branchenprägenden Fragestellungen.

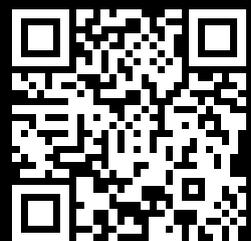


Messe Düsseldorf GmbH
Stockumer Kirchstraße 61
D-40474 Düsseldorf
Tel. +49 211 456 001
info@messe-duesseldorf.de
www.messe-duesseldorf.de

ENTDECKEN SIE DIE KERN PREMIUM LINE



KERN



www.kern-sohn.com



intuitiv bedienbar,
digital vernetzbar,
individuelle
Schnittstellen



**Stand B25,
Halle 9**
Wir freuen uns
auf Sie!



Moderator und Gastroexperte Andrin Willi auf der Igeho-Bühne.

18. - 22. NOVEMBER

Cheminée Chats an der Igeho 2023

► Die Igeho 2023, die internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care, findet vom 18. bis 22. November in der Messe Basel statt. Erstmals führt die Igeho das Format der Cheminée Chats durch. In ungezwungener und gemütlicher Atmosphäre werden auf der Bühne Interviews stattfinden, Episoden für den Igeho-Podcast «Hosting the Hosts» live aufgezeichnet und Podiumsgespräche veranstaltet. Organisiert wird das Programm durch die Igeho und den Moderator Andrin Willi, durch Verbände sowie durch Fachverlage.

Im Rahmen des Igeho-Podcasts werden der Theologe und Gastroseelsorger der Basler Stadtmission Roli Staub (18.11.), Gastronom Michel Péclard (19.11.) sowie auch GDI-Forscherin und Autorin des European Food Trend Reports Christine Schäfer (22.11.) live von Gastroexperte Andrin Willi interviewt.

In verschiedenen Podiumsdiskussionen werden aktuelle Themen aufgegriffen und von verschiedenen Seiten beleuchtet. Unter anderem moderiert Spirituosenexperte Arthur Nägele ein Podium, das sich mit der Geschichte und der Zukunft des Spirituosenlands Schweiz auseinandersetzt (19.11.). Andrin Willi widmet sich in seinem Podium

den neuen Wegen der Gastronomie und spricht mit seinen Gästen Philipp Beck, CEO des Ateliers 522, und Urs Langenegger, General Manager der Hospitality Visions Lake Lucerne AG, über die Themen Immersive Dining und personalisierte Ernährung (21.11.).

Auch Fachmagazine wie beispielsweise das «Hotelière» oder Verbände wie Hotellerie-Suisse werden auf der Bühne der Cheminée Chats Podiumsgespräche durchführen. Im Fokus des durch Hotellerie Suisse gestalteten Dienstagnachmittags stehen der Stellenwert von nachhaltigem Reisen sowie die Vereinbarkeit von Job und Familie im Hospitality-Sektor (21.11.).

Hinweis: Das SVG-Symposium ist jeweils eines der Highlights im Branchenkalender der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Dieses findet am Vormittag des 20. November im Rahmen der Igeho in Basel statt.



**MCH Messe Schweiz
(Basel) AG**

Igeho
Messeplatz 10
4005 Basel
Tel. +41 58 200 20 20
info@mch-group.com
www.mch-group.com



illy
CAFFÈ

illycafe.ch

BIO
Milano

NEU
Illy BIO Milano

QUALITÀS-SELEKTION VALTA
BIO
CONTROLÉE-QUALITÀ CONTROLÉE

DEMENZ-KONGRESS 2023

Dementia Care im Wandel der Zeit – Weiterdenken erwünscht?!

► Am 15. November 2023 findet der 9. St.Galler Demenzkongress auf dem Gelände der Olma-Messen statt. Der diesjährige Kongress steht unter dem Motto «Dementia Care im Wandel der Zeit – Weiterdenken erwünscht?!». Die Teilnehmenden haben einmal mehr die Gelegenheit, sich mit den verschiedensten Expertinnen und Referenten zu diesem so wichtigen Thema unserer Gesellschaft auszutauschen, mit ihnen zu diskutieren oder sich Anregungen für ihre Bedürfnisse zu holen. Die nächsten Jahre werden in der Pflege unter anderem auch von der Pflegeinitiative geprägt sein. Der Bedarf einer personenzentrierten Pflege für Menschen mit Demenz im

Rahmen individueller Krankheitsverläufe ist hoch und wird leider häufig ungedeckt bleiben.

Es gilt, neue Wege zu beschreiten und mit Mut alte Gewohnheiten zu überdenken. In diesem Rahmen zeigen wir innovative Ansätze für eine personenzentrierte und interprofessionelle Unterstützung von Menschen mit Demenz sowie ihren Betreuungs- und Pflegepersonen. Wir diskutieren hierzu mit verschiedensten Akteuren aller Anspruchsgruppen.

Dabei betrachten wir dieses komplexe Thema aus den verschiedensten Perspektiven und bieten Ihnen einen vielfältigen Erfahrungsaustausch. Nutzen Sie die Gelegenheit!

Der 9. St.Galler Demenzkongress findet am 15. November auf dem Gelände der Olma Messen St.Gallen statt.

**ST.GALLER
DEMENZ
KONGRESS
2023 15.NOV**

**Genossenschaft
Olma Messen St.Gallen**
Splügenstrasse 12
9008 St.Gallen
Tel. +41 71 242 01 01
info@olma-messen.ch
www.demenzkongress.ch



19.-21. OKTOBER

13. Fachkonferenz «Das Spital der Zukunft» in Luzern – Mit Besichtigung des Neubaus des Kantonsspitals Aarau



► Was ist das Wichtigste an einem Spitalbau? Nicht der Bau, sondern die Prozesse! Warum also sollte man über den Bau sprechen und Gebäude besichtigen? Weil sich im Bau nicht nur die Kunst der Architektur zeigt, sondern auch, wie dieser mit den Anforderungen durch die Prozessabläufe umgeht.

Ein hoch spannendes Thema, das auf der Konferenz diskutiert wird von:

- Linus Hofrichter, Geschäftsführer a|sh Architekten (USZ), CH/DE
- Sergio Baumann, Leiter Betrieb, Mitglied der Geschäftsleitung, Kantonsspital Aarau, CH

► Annamaria Müller, Präsidentin des Verwaltungsrates HFR, Kantonsspital Freiburg, CH

► Adrian Schmitter, CEO, Kantonsspital Baden AG, Baden, CH

Im Rahmen der Konferenz haben die Teilnehmenden die Gelegenheit, den Neubau des Kantonsspitals Aarau zu besichtigen und zu erfahren, wie die neuen Prozesse im Bau umgesetzt werden. Ebenfalls möglich ist die Besichtigung des Mockup-OP (konzipiert von der HT Group). Eine Erregungenschaft der letzten Jahre bleibt: Die Konferenz wird aufgezeichnet, und damit werden die wertvollen Beiträge der vielen spannenden Referentinnen auch all denjenigen zugänglich gemacht, die nicht persönlich anwesend sein können.

Während der Konferenz, der Besichtigung und der Apéros am Abend ergeben sich zahlreiche Möglichkeiten zum intensiven Networking. Die Konferenz ist darauf ausgerichtet, dass die verschiedenen Fachpersonen (Verwaltungsräte, Geschäftsführer, Architekten und Planer) ausreichend Gelegenheit haben, neue Kontakte zu knüpfen und alte Kontakte zu pflegen.



Blezinger Healthcare/academy
Eichenweg 5d
6353 Weggis
Tel. +41 41 514 02 00
academy@blezinger.ch
www.blezinger.ch

Bio & Fair geniessen – Nectaflor-Honig aus Yucatàn, Mexiko

► Hola y muchas gracias. Nectaflor-Bio-Fairtrade-Honig aus Yucatàn sorgt für lachende Gesichter. Als grösste Honigverarbeiterin in der Schweiz ist das flüssige Gold unsere Passion, die Unterstützung von Projekten in Verbindung mit der Imkerei eine Selbstverständlichkeit.

Eine für uns wichtige Beschaffungsregion ist die Yucatàn-Halbinsel in Mexiko. Das warme Klima sowie die vielfältige Flora mit üppiger Blütenpracht bieten Tausenden von Bienen einen reich gedeckten Tisch. Die indigene Bevölkerung, die Mayas, betreiben hier Imkerei in langer Tradition. Die Hoffnung auf eine bessere Zukunft lässt die jungen Leute heute leider oft in die Städte abwandern, wo sie sich einen anderen Lebensunterhalt suchen. Um dem entgegenzuwirken, fördern wir zusammen mit der Fairtrade-Kooperative Educe in Mérida in den Regionen Quintana Roo, Yucatàn und Campeche seit



Familie Euan, Yucatàn, Mexiko, Bio-Imker aus Leidenschaft. NARIMPEX

Jahren die Bio-Imkerei. Das Projekt ist zukunftsweisend und nachhaltig: Es ermöglicht jungen Mayas nicht nur das Erlernen des Berufs Bio-Imker, sondern sichert auch ihren Lebensunterhalt. Zudem wird das Bewusstsein der Be-

völkerung für den Erhalt der Bio-Diversität in diesem fragilen Ökosystem geschärft. Das System ist so einfach wie auch effizient: Die Imker werden im «Göttisystem» begleitet. Das nötige Startmaterial wie Bienenstöcke etc. wird in

Form eines «Darlehens» zur Verfügung gestellt. Die Rückzahlung erfolgt, sobald Honig geerntet und zu fairem Preis an die Kooperative verkauft werden kann. Abgefüllt in Biel, bieten wir das wertvolle Naturprodukt unter der Marke Nectaflor für die Hotellerie und Gastronomie an im Kessel, Squeezer, Glas, in der Dose, als Honigportion im Stick oder Becher.

Mit dem Genuss des Bio- und Fairtrade-zertifizierten Blütenhonigs unterstützen Sie indirekt unser Projekt und leisten einen wertvollen Beitrag an die Existenzsicherung der Mayas auf der Yucatàn-Halbinsel in Mexiko.

► Entdecken Sie unsere Produktpalette an der Igeho: Halle 1.1, Stand D039

Narimpex AG

Schwanengasse 47
2501 Biel
Tel. +41 32 366 62 62
info@narimpex.ch
www.narimpex.ch

PROFESSIONAL




Neue Generation des mobilen Bezahlers und Verwalters

GIGA W10 - Frisch gemahlen, nicht gekapselt

Die GIGA W10 ist ideal für den Einsatz in eleganten, repräsentativen Arbeits-, Freizeit- und Lounge-Umgebungen geeignet. Auf Knopfdruck bereitet sie sowohl heiße wie auch echte Cold-Brew-Spezialitäten zu. Kombiniert mit Pocket Pilot 2.0 setzt sie auch neue Maßstäbe in puncto Payment, Abrechnung und Verwaltung. Die kostenlose Software ermöglicht bargeldloses Bezahlen und kommt ohne Zusatzgeräte aus. Sie erlaubt die zentrale Überwachung und Verwaltung von Vollautomaten und bietet hohe Individualisierbarkeit.



Buchen Sie Ihre persönliche Onlineberatung via JURA LIVE Office.

jura.com

Evolution in der Milchversorgung für Heime und Spitäler: Emmis 7,6-l-Bag-in-Box-UHT

► Wenn es um die Versorgung von Heimen und Spitälern geht, spielen Effizienz und Nachhaltigkeit eine entscheidende Rolle. Emmi, der führende Anbieter von Milchprodukten in der Schweiz, präsentiert eine innovative Lösung, die genau diese Kriterien erfüllt: Die 7,6-l-Bag-in-Box-UHT-Milch mit Swissmilk Green Standard.

Die Milch entspricht dem Swissmilk Green Standard, einem 2019 eingeführten Produktionsstandard, der ab 2024 für alle Schweizer Milchprodukte verbindlich sein wird. Dieser Standard garantiert höchste Kriterien in Tierwohl, Fütterung und Nachhaltigkeit und stellt sicher, dass die Milch ethisch und umweltbewusst produziert wird. Wir als Emmi möchten unseren Kunden helfen und unse-

ren Teil dazu beitragen, unsere Kunden zu entlasten. Mit der Bag-in-Box-Milch liefern wir eine Antwort, ohne dabei an Qualität zu verlieren. Die Bag-in-Box-Milch bietet hier mehrere Vorteile:

- **Abfallreduktion:** Durch die Reduzierung von Kunststoffverpackungen trägt das System zur Abfallminimierung bei.
- **Hygiene:** Der Plug-in-Verchluss garantiert eine



schnelle, einfache und hygienische Handhabung, ideal in sensiblen Gesundheitseinrichtungen.

- **Platzersparnis:** Die Box ist so konzipiert, dass sie in viele Kühlschränke von Kaffeemaschinen passt und leicht stapelbar ist.
- **Kosten- und Zeiteffizienz:** Durch weniger Abfall und weniger Zeitaufwand für die Milchhandhabung können wertvolle Ressourcen ge-

spart werden.

- **Direktanschluss** an verschiedene Kaffeemaschinenmodelle möglich.

Emmis 7,6-l-Bag-in-Box-UHT-Milch stellt eine vielversprechende Neuerung für die Versorgung von Heimen und Spitälern dar. Das System vereint höchste Qualitätsstandards mit praktischen Vorteilen für Einrichtungen, die Wert auf Effizienz und Nachhaltigkeit legen. Die Adapter für die Box können ab dem 25. Oktober unter emmi-shop.ch bestellt werden.

Emmi Schweiz AG

Landenbergstrasse 1
6005 Luzern
Tel. +41 58 227 15 65
foodservice@emmi.com
www.emmi-food-service.ch

Kommunikation in der Klinik

► Nach 30 Jahren in Kreuzlingen hat das Herz-Neuro-Zentrum Bodensee Anfang 2022 einen hochmodernen Neubau auf dem Campus des Kantonsspitals in Münsterlingen TG in Betrieb genommen. Hochmodern und ausfallsicher muss hier nicht nur die medizinische Einrichtung sein, sondern auch die Kommunikation zwischen den

verschiedenen Zugängen und Abteilungen. Das beginnt am Haupteingang und der Notfallanlieferung, das umfasst alle Operations- und Untersuchungsräume, das geht weiter bis zur Küche und umfasst auch die integrierte Reha-Klinik «Zihlschlacht». Die Stationen dieser Intern-Sprechanlage müssen der jeweiligen Anforderung und Umgebung

gerecht werden, beispielsweise Wasser oder Desinfektionsmittel aushalten. Sie müssen alle miteinander kommunizieren, Durchsagen zulassen und allenfalls Türöffnungen steuern können.

Die René Koch AG, Schweizer Hersteller und Distributor für Kommunikations-, Zutritts- und Videoüberwachungsanlagen, hat mit dem Kommunikationssystem Neurokom IP eine passende Lösung für den sensiblen Spitalbetrieb geliefert.

Bezeichnend für Neurokom IP ist dessen «neuronale» Organisation ohne Zentrale. Die Intelligenz der Anlage steckt in den direkt untereinander kommunizierenden Endgeräten. Ohne Zentrale existiert auch kein «single point of failure», was diese flexibel erweiterbare Intercom-Anlage extrem betriebssicher macht.

Für jede Umgebung stehen spezialisierte Sprechstellen bereit, für den sterilen OP-Bereich oder den Betrieb in einer Grossküche oder in einem Parkhaus. Es werden auch Sprechstellen nach Wunsch hergestellt. Beim Herz-Neuro-Zentrum schmückt beispielsweise eine speziell angefertigte Chromstahl-Kommunikations-säule den Eingangsbereich.

Das Neurokom-IP-System kann theoretisch mit bis zu 9000 Sprechstellen betrieben werden und bietet eine Vielzahl an Anbindungs- und Steuerungsmöglichkeiten (Türansteuerung, Durchsagen und Alarmierung über Lautsprecher, Verknüpfung mit SIP-Telefonie, Funk etc.).

René Koch AG

Seestrasse 241
8804 Au/Wädenswil
Tel. +41 44 782 60 00
info@kochag.ch
www.kochag.ch





Alles aus einer Hand mit Dallmayr Care

► Mit Dallmayr Care erhalten Gesundheitseinrichtungen einen umfassenden Service, der von Kaffee- und Teekonzepten bis hin zu Lounge-Konzepten reicht. Das Unternehmen bietet Automatenlösungen für die Gastronomie in Cafeterias und Zentralküchen sowie für die Patientenversorgung auf den Stationen. Das Ziel von Dallmayr Care ist es, hochwertigen Kaffeegenuss im an-

spruchsvollen Alltag von Gesundheitseinrichtungen zu ermöglichen.

In Spitälern, Kliniken und Pflegeeinrichtungen steigen die Qualitätsansprüche kontinuierlich. Um einen qualitativ hochwertigen Service anzubieten, der gleichzeitig die Arbeitsprozesse des Personals vereinfacht und die Qualitätsansprüche der Patientinnen, Besucher und Mitarbei-

tenden erfüllt, hat Dallmayr mit Dallmayr Care ein einzigartiges Genusskonzept entwickelt. Mit seinem 360-Grad Rundumservice, der Gastronomie, Patientenversorgung und Vending umfasst, können die verschiedenen Anspruchsgruppen direkt über einen Partner versorgt werden.

Neben den Automatenlösungen bietet das Unternehmen auch eine kompetente Beratung, zuverlässigen Service und bargeldlose Zahlungssysteme an. Von bargeldloser Bezahlung mit Betriebsausweis oder Schlüsselanhänger bis hin zu smarter Bezahlung mit NFC, LunchCheck, Dallmayr-App oder Twint ist alles möglich. Dadurch wird die Kommunikation und Koordination für die Verantwortlichen ebenfalls vereinfacht: Die Gastronomieverantwortlichen haben mit Dallmayr nur einen Ansprechpartner, was die Abläufe weiter erleichtert und effizienter gestaltet.

Das Team von Dallmayr arbeitet gerne eng mit den Gesundheitseinrichtungen zusammen, um ein massgeschneidertes Care-Konzept zu entwickeln. Dabei werden die individuellen Anforderungen und Bedürfnisse der Einrichtung berücksichtigt. Das Ziel ist es, einen Service anzubieten, der auf die spezifischen Gegebenheiten zugeschnitten ist und sowohl das Wohlbefinden der Patientinnen, Patienten und Besuchenden erhöht, als auch die Arbeitsabläufe des Personals optimiert.



Dallmayr
Automatenservice Sac
 Tel. 0800 555 800
 care@dallmayr.ch
 www.dallmayr.ch/care

Stephan Schad ist neuer Geschäftsführer der Fairtrade SA

► Der neue Geschäftsführer der Fairtrade SA in Rothenburg heisst Stephan Schad. Der 56-jährige Einkaufs-, Verkaufs- und Supply-Chain-Spezialist übernimmt Mitte Oktober 2023 das Ruder von Mike Mahler, der sich für eine neue Herausforderung entschieden hat.

Der Verwaltungsrat der Fairtrade SA, welche mit Lebensmittel-Rohstoffen wie Nüssen, Trockenfrüchten, Zucker, Kakao oder Vanille handelt, hat Stephan Schad zum neuen Geschäftsführer ernannt. Stephan Schad bringt grosse Expertise im nachhaltigen Handel und langjährige Führungserfahrung in den Bereichen Einkauf, Verkauf und Supply-Chain-Management mit. Zuletzt war er als Leiter Beschaffung, Planung und Logistik für die Biotta AG tätig.

Fairtrade-Verwaltungsratspräsident Patrick Lobsiger freut sich: «Mit Stephan Schad gewinnen wir einen ausgewiesenen Fachmann im internationalen Lebensmittel-Rohstoffhandel. Wir sind überzeugt, dass er die Firma dank seinem strategischen Denken und seinem Know-how in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft führen wird.»

Der 56-jährige Stephan Schad übernimmt per Mitte Oktober 2023 den Posten von Mike Mahler, der sich im Sommer – nach 14 Jahren bei der Fairtrade SA, neun davon als Geschäftsführer – für eine neue Herausforderung entschied. «Wir danken Mike Mahler von Herzen für sein grosses Engagement», so Patrick Lobsiger. «Er hat die Fairtrade SA mitgeprägt und



Stephan Schad. PISTOR

zu dem gemacht, was sie heute ist: eine wichtige Bezugsquelle für fair gehandelte, hochqualitative Produkte.»

Die Fairtrade SA ist ein in-

ternational tätiges Handelsunternehmen für Rohstoffprodukte. Sie bietet ihrer Kundschaft ein umfassendes Leistungspaket im Lebensmittel-Rohstoffhandel: von der Vertragsabwicklung über den Transport und die Zollformalitäten bis hin zur laufenden Qualitätskontrolle von Produkten. Zur Kundschaft zählen Schokolade- und Biskuitfabriken, Produzenten von Halbfabrikaten, Grossverteiler, Handelsfirmen und Getränkehersteller.

Die Fairtrade SA ist eine Tochtergesellschaft der Pistor Holding Genossenschaft und verzeichnete im Jahr 2023 einen Umsatz von 23 Millionen Franken.

Pistor AG
 Hasenmoosstrasse 31
 6023 Rothenburg
 Tel. +41 41 289 89 89
 info@pistor.ch
 www.pistor.ch

Die neuen Kürbis-Käse-Palatschini von Caterline – Die fleischlose Alternative

► Der Hype um verschiedene Ernährungstrends reiss nicht ab – das Interesse an einer fleischlosen Ernährung ist ungebrochen, und entsprechende Produkte werden zunehmend beliebter.

Für den Herbst und besonders für die Kürbissaison hat Caterline das Portfolio erweitert – die neuen Kürbis-Käse-

Palatschini (mit Freilandeiern) entsprechen den Ansprüchen der Gastronomie und sind in nur drei Minuten servierfertig! Der Herbstklassiker Kürbis bietet neben seinem besonderen Geschmack noch weitere positive Eigenschaften, die dem Gemüse den Eintritt in jede Küche verschaffen: ein hoher Anteil von Kohlenhy-

draten, Eiweiss und Ballaststoffen. Diese machen das Gemüse auch aus der Sicht von Ernährungsexperten zu einem hochwertigen Grundprodukt.

Der nach wie vor akute und prädominierende Personal-mangel macht es für Gastronomen und Küchenleiter schwierig, stets frische Produkte von Grund auf in der eigenen Kü-

che aufzubereiten – Caterline gilt als exklusiver Premi-manbieter von hochqualitati-ven Convenience-Produkten für die Gastronomie. Darum ist die Marke mit ihrem Tief-kühl-Sortiment bei Köchen beliebter denn je und bietet Lösungen, welche schnell und einfach ein hochwertiges Ergebnis liefern. Das Sortiment umfasst alles von der Vor-speise über Snacks und Beila-gen bis hin zu Desserts.

► Erhältlich im
Grosshandel und unter
www.unileverfoodsolutions.ch



Delico AG
Bahnhofstrasse 6
9200 Gossau
Tel. +41 71 388 86 40
info@delico.ch
www.caterline.ch

Die Kommunikations- und Sicherheitslösung für die Langzeitpflege

► SmartLiberty hat sich zum Ziel gesetzt, mit ihrer digitalen Plattform mehr Zeit für die Pflege zu schaffen. Dies gelingt ihr, indem die richtigen Informationen in Echtzeit an die richtigen Personen übermittelt werden. SmartLiberty trägt zur Verbesserung der Lebensqualität der Bewohner der Einrichtung bei und ermöglicht deren Mitarbeitenden ein effizientes Arbeiten.

Die digitale Plattform SmartLiberty ist die umfassendste Lösung auf dem Markt. Sie wurde mit Hilfe von Pflegekräften entwickelt und ist eine sichere mobile Anwendung. Es ist die Kommunikations- und Sicherheitslösung für den Bereich der Langzeitpflege. Es vereint in einem einfachen und modularen System unterschiedliche

Funktionen wie den mobilen Bewohnerruf, den Weglaufschutz, den Assistenzruf, vereinheitlicht die Kommunikation und vieles mehr.

Das System ist mit mehreren spezialisierten Anwendungen wie Zutrittskontrollanlagen, Brandmeldeanlagen, Pflegedokumentationen usw. kombinierbar. Um das Arbeiten mit mehreren Anwendungen und Tools zu vermeiden, führt die digitale Plattform spezialisierte und zertifizierte mobile Anwendungen in einem System zusammen. Diese basiert auf den Technologie-Säulen 4G/5G, WLAN, LAN und NFC.

Dank dieser Technologien und mit einem einzigen Tool wird es möglich, Informationen in Echtzeit an die richtigen Personen zu übermitteln.



Da es sich um ein Arbeitsmittel handelt, ist das System natürlich konform mit der DSGVO beziehungsweise dem Erwachsenenschutzgesetz.

Die Smartphones sind ausserdem durch das Samsung-

Knox-System gesichert. Spezialisierte Anwendungen erfordern optimierte und patentierte Geräte. SmartLiberty entwickelt nicht nur die Software sowie die dazugehörige digitale Plattform selbst, sondern entwickelt und produziert auch die Hardware (wie z.B. den Bewohner-Badge, den Personal-Badge, die Alarmanzeigen usw.) welche für die optimale Nutzung notwendig sind. Alle diese Produkte sind spezialisierte Geräte für die Pflege und sind einfach in der Anwendung.

SmartLiberty SA
Route de Neuchâtel 46
2525 Le Landeron
Tel. +41 32 752 48 11
info@smartliberty.ch
www.motica.app



Die grosse Auswahl an Kaffeesorten von Illycafé gibt es als Bohnen, gemahlen, als Pads oder in Kapseln. Mit dem Illy BIO Milano ist Illycafé auch als doppelt zertifizierter Bio-Kaffee erhältlich. ILLYCAFE.COM

Illycafé: Pionier der Kaffeekunst – Seit 1939

► Seit der Gründung im Jahr 1939 setzt Illycafé auf Spitzenqualität. Der Name steht im Schweizer Kaffeemarkt für feinsten Kaffeegenuss. Die rohen Kaffeebohnen werden nur von ausserwählten Produzenten und Lieferanten eingeführt. Die Rohkaffeehändler erfüllen höchste Qualitätsansprüche. Illycafé legt auch grossen Wert auf eine nachhaltige und sozialverträgliche Produktion. Die Partnerschaften des Schweizer Traditionsunternehmens mit Max Havelaar, UTZ und der Bio.inspecta AG unterstreichen diese Haltung.

Illycafé importiert jährlich circa 500 Tonnen rohe Kaffeebohnen aus Brasilien, Mexiko, Kolumbien, Guatemala, Indonesien, Indien und Äthiopien. Pro Tag verarbeiten langjährige und erfahrene Meisterröster in Thalwil rund 2 bis 2,5 Tonnen Rohkaffee. Die berühmten Blends werden nach geheimer Rezeptur gemischt, geröstet und verpackt. Ob als Bohnen, gemahlen, als Pads oder in Kapseln. Das Angebot umfasst diverse herausragende Kaffeesorten wie beispielsweise den edlen Illy-Single Origin Desita, eine ausserlesene Arabica-Einzelsorte mit besonderer Aromenviel-

falt, oder den Illy BIO Milano, der als doppelt zertifizierter Bio-Kaffee erhältlich ist.

Bis heute ist die Schweizer Traditionsrösterin Illycafé ihren anfänglichen Prinzipien treu geblieben: hohe Qualitätskultur, fundierte Kaffeekompetenz sowie ausgeprägte Professionalität bei der Kundenbetreuung. Mit Leidenschaft und mit Erfolg setzen Riccardo Seitz und Erich Isler auf erstklassigen Kaffee, italienische Kaffeekultur und Schweizer Perfektion.

Zu den Kunden gehören renommierte Schweizer Gastrobetriebe, Spitäler, Alters- und Pflegeheime, Geschäfts- und Privatkunden. Sie setzen auf den hervorragenden Geschmack sowie das breite Sortiment von Illycafé und schätzen den seit Jahrzehnten bewährten Service des Hauses: die Ausschankkontrolle vor Ort, die individuellen Kaffee-konzepte sowie die Betreuung und Beratung zu allen Aspekten rund um den Kaffee.

Illycafé AG
Wiesengrundstrasse 1
8800 Thalwil
Tel. +41 44 723 10 20
info@illycafe.ch
www.illycafe.ch



careum
Careum Weiterbildung

NEU mit aktualisierten Modulen

AB MÄRZ 2024

Care Gastronomie – modulare Weiterbildung für die Praxis

JETZT ANMELDEN →
careum-weiterbildung.ch





1988 2023



WÄSCHELOGISTIK UND KENNZEICHNUNG



IN-SORTEXX:
✓ im Wäscheingang





OUT-SORTEXX:
✓ im Wäscheausgang





TEX change
DAS TEXTIL AUSGABESYSTEM

MEHR INFOS

ETIKETTEN
MIT NAMEN, LOGOS, CODES






info@thermo-tex.de | www.thermo-tex.de



Elektronisches Patientendossier: Gesundheitsinfos online verfügbar

► Mit dem elektronischen Patientendossier (EPD) steht in der Schweiz erstmals ein einheitlicher Kommunikationskanal zur Verfügung, über den die behandlungsrelevanten Informationen einer Patientin oder eines Patienten digital abrufbar sind. Die neue Möglichkeit des Informationsaustausches zwischen behandelnden Gesundheitsfachpersonen und Patientinnen und Patienten ist die Basis für die Zukunft eines sicheren, qualitativ hochstehenden und effizienten Schweizer Gesundheitssystems.

Verschiedene Leistungserbringer wie Akutspitäler oder Pflegeheime sind verpflichtet, sich dem EPD anzuschliessen. Für andere Gesundheitsfachpersonen ist die Teilnahme am EPD freiwillig. Zu Beginn werden im EPD vor allem Un-

terlagen im PDF-Format ausgetauscht, doch schon bald lassen sich auch interaktive Formate in die EPD-Plattform einbinden. Je mehr Menschen ein EPD eröffnen und ihre Behandelnden bereit sind, die wichtigsten Unterlagen im Dossier abzulegen, desto grösser ist der Nutzen des EPD.

Das EPD funktioniert in der ganzen Schweiz über die Kantons Grenzen hinaus und auch zwischen den verschiedenen EPD-Anbietern. Dadurch stehen Gesundheitsfachpersonen wichtige Patienteninformationen digital zur Verfügung. Dies erhöht die Sicherheit einer Therapie und senkt das Risiko von Fehlentscheidungen. Mit dem EPD können sich auch die Patientinnen und Patienten aktiver in den Behandlungsprozess einbringen und haben damit die Möglichkeit, ihre

Therapietreue zu verbessern. Davon profitiert langfristig das gesamte Gesundheitssystem.

Wählen Sie jetzt Ihren EPD-Anbieter und schliessen Sie sich dem EPD an: patientendossier.ch/fachpersonen/epd-anschliessen

Gesundheitsfachpersonen können Teil der Kampagne sein und Informationsmate-

rial für ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder ihre Patientinnen und Patienten bestellen: patientendossier.ch/publikationen

Bundesamt für Gesundheit
Sektion Gesundheitsinformationen und Kampagnen
Schwarzenburgstrasse 157
3003 Bern
kampagnen@bag.admin.ch



Mit Katrin den Klinik-Alltag meistern

► Mit ihrer aktualisierten Spenderserie Katrin Inclusive bietet die Hygienemarke inklusive und nachhaltige Waschräumlösungen für unterschiedlichste Klinik-Anforderungen. Dabei fokussiert sie sich nicht nur auf die vielfältigen Bedürfnisse von Patienten und Patientinnen, sondern vor allem auch auf die hohen hygienischen Anforderungen im medizinischen Arbeitsumfeld.

Im Klinikalltag treffen eine Vielzahl individueller Bedürfnisse und Anforderungen aufeinander. Während im Patienten Umfeld die einfache Zugänglichkeit von Hygieneprodukten priorisiert wird, steht die höchstmögliche Keimfreiheit im Vordergrund des medizinischen Arbeitsumfelds. Mit ihrer aktualisierten Inclusive-Spenderserie vereint die Hygienemarke Katrin diese individuellen Anforder-



Die moderne Katrin-Inclusive-Spenderserie verhilft Krankenhauspatienten und Besuchern ungeachtet ihrer körperlichen Fähigkeiten zu Sauberkeit und Wohlbefinden. METSÄ TISSUE

ungen in einem Spender. Die Katrin-Inclusive-Spenderserie ermöglicht dabei eine uneingeschränkte Handhygiene für alle Menschen, ungeachtet ihrer körperlichen Voraussetzungen. Die modernen Spender sind auch für Rollstuhlfahrer leicht erreichbar, und für Besucher mit Sehbehinde-

runge sind Seifenspenders mit Brailleschrift versehen. Für interne Sanitärräume, wie Labore, Behandlungsräume oder Operationssäle, eignen sich überdies die zeitlosen Katrin-Spender aus Edelstahl. Diese fügen sich nicht nur optisch ideal in das medizinische Umfeld: Ihre robuste Oberfläche

erlaubt ebenso eine einfache Reinigung.

Neben Hygiene ist Katrin auf einen zukunftsorientierten Umgang mit natürlichen Ressourcen bedacht. Die Markenbotschaft «Clean & Green» wird durch verantwortungsvoll bewirtschaftete Wälder und kurze Transportwege unterstrichen. Papierspender, die kontrolliert einzelne Blätter abgeben, sparen nicht nur Kosten, sondern reduzieren auch Verbrauch und Abfall. Zudem sind alle schwarzen Elemente der Katrin-Inclusive-Spenderserie mit recyceltem Kunststoff hergestellt.

Metsä Tissue GmbH
Hedwigsthal 4
D-56316 Raubach
Tel. +49 268 460 90
katrin.we@metsagroup.com
www.metsagroup.com/katrin

Kaffeekompetenz, die Ihnen gerecht wird

► In repräsentativen Praxen und Kliniken muss die Einrichtung der medizinischen Kompetenz gerecht werden. Designklassiker und Kaffeespezialitäten sorgen für einen wichtigen Wohlfühlfaktor bei Patientinnen und Patienten, Pflegenden, der Ärzteschaft und Besuchern. Genussvolle Kaffeemomente spenden Energie. Sie helfen dabei, miteinander ins Gespräch zu kommen und für einen Moment der Hektik des Alltags zu entkommen. Solche Situationen waren es, die Jura für den neuesten Professional-Vollautomaten inspirierten.

Die GIGA W10 vereint modernste Technologien mit der Leistung von zwei Keramikscheiben-Mahlwerken und einer Spezialitätenvielfalt, die keine Wünsche offenlässt.

Mit echtem Cold Brew erweitert sie den Genuss um eine zusätzliche Dimension.



Die professionellen Vollautomaten eignen sich hervorragend für den Einsatz in Praxen, auf Stationen oder in Büros. JURA

Während viele kalte Kaffeegetränke aus heiss gebrühtem, abgekühltem Kaffee bestehen, erfolgt die Extraktion bei der

GIGA W10 mit kaltem Wasser, pulsierend, nach der Espresso-Methode. Das Resultat ist ein bekömmliches Erfrischungs-

getränk, in dem die Fruchtaromen des Kaffees vorzüglich zur Geltung kommen, ohne von Bitterstoffen überlagert zu werden.

Wo gewünscht, überzeugt die GIGA W10 zusätzlich mit dem neuen Bezahl- und Verwaltungssystem Pocket Pilot 2.0. Damit funktionieren sowohl das bargeldlose Bezahlen als auch die zentrale Maschinenüberwachung ohne zusätzliche Infrastruktur. Möglich macht's der «Payment Connect», der bequem eingesetzt werden kann. Das webbasierte System ist kostenlos und benötigt keine Software-Installation.

JURA Vertrieb (Schweiz) AG

Kaffeeweltstrasse 7
4626 Niederbuchsiten
Tel. +41 62 389 82 33
pcc@jura.com
www.jura.com

Tafelwasserlösungen helfen Gesundheit und Umwelt

► Wasser steht bei den Getränken – gerade in Heimen oder Spitälern – ganz hoch im Kurs. Und dies zu Recht! Statt teures Mineralwasser in Fläschchen oder Flaschen zur Verfügung zu stellen, bieten Post-Mix-Tafelwasseranlagen klare Vorteile: Zum einen leisten sie einen messbaren Beitrag an die unternehmerische Effizienz und die Wirtschaftlichkeit. Zum anderen liefern sie einen bewiesenen ökologischen Nutzen.

In PET-Flaschen darge-reichte Getränke sind eine ökologische Katastrophe. In Bezug auf das verwendete Plastik (PET) wie auch beim Transport, der eine echte CO₂-Schleuder darstellt.

Mit oder ohne Wasserfilter, mit oder ohne Kohlensäure, temperiert oder gekühlt: Die

Post-Mix-Lösungen passen sich in jede Umgebung vor Ort ein. Ob als Wasserlösung direkt aus der Wand oder eher als Standsäule, spielt dabei keine Rolle. Das Wasser wird dabei direkt ab Leitung gefiltert, gleichzeitig gekühlt und mit einer konstanten Ausschanktemperatur von 6 bis 8 Grad Celsius zur Verfügung gestellt. Wahlweise unter Beimischung frischer Kohlensäure beim Zapfen. Frischer geht es nicht!

Die Marge um 50 Prozent bei Wasser und Süssgetränken erhöhen? Geht das? Ja, und es ist ganz einfach: mit Ausschankanlagen der Post-Mix AG. Im Vergleich zur Lösung mit klassischen Fläschchen können durch den Einsatz von Post-Mix-Anlagen und «Elfenland»-Getränkekonzentraten

die Einstandspreise für Tafelgetränke um mehr als 50 Prozent gesenkt werden. Das ermöglicht höhere Gewinne im Volumengeschäft.

Ökologisch bietet es Vorteile, weil das Lager- und Kühlvolumen reduziert wird! Im Vergleich zum heutigen Fläschchen-Handling werden die logistischen und ökologischen Vorteile von Post-Mix-Tafelwasser- und Süssgetränkeanlagen offensichtlich.



Wasseranlage «BlueSoda+» von Post-Mix: Die ökologische Alternative zu klassischen Fläschchenlösungen. Post-Mix-Lösungen gibt es auch für Süssgetränke.

Post-Mix AG

Färbereigasse 14
8304 Wallisellen
Tel. +41 44 422 19 30
info@postmix.com
www.postmix.com

Ei-Genuss in der Seniorenverpflegung

► Gesunde Ernährung, sichere Lebensmittel und der Genuss beim Essen sind die Bausteine für das Wohlbefinden der älteren Gäste. Und dafür sind Caterer und die Chefs der Krankenhausküchen mitverantwortlich. Doch maximale Hygiene, wenig Personal und

hoher Zeitdruck stellen in der Gemeinschaftsverpflegung aktuell eine grosse Herausforderung dar.

Dabei brauchen Körper und Geist Eiweiss, denn es ist Bestandteil lebenswichtiger Stoffwechselprozesse. Es erhält unter anderem die Leis-

tungsfähigkeit des Gehirns, weil es eine wichtige Rolle bei der Übertragung von Nervenimpulsen spielt. Ein Protein-Drink als Zwischenmahlzeit pusht daher den Lebensgeist der Senioren. Als Baustein von Muskeln und Sehnen trägt es zur Beweglichkeit bei. Ausserdem sättigt Eiweiss gut. Proteine sind also wahre Multitalente. Über die optimale Wirkung entscheidet jedoch die Qualität des Eiweisses. Das Eiweiss aus Eiern kann der Körper besonders gut verwerten. Es wird zu fast 100 Prozent in Körpereiwiss verwandelt. Eiweiss aus Hülsenfrüchten hingegen kann der Körper nur zu 40 bis 50 Prozent nutzen.

Ei-Gerichte sind gesund und bei Gästen aller Altersstufen sehr beliebt. Die Verwendung roher Eier birgt aber ein hygienisches Risiko. Mit Peggys ist es Eipro gelungen, fri-

sche Schaleneier zu pasteurisieren, ohne deren natürliche Eigenschaften zu verändern. Die Verwendung und der Geschmack entsprechen dem frischer roher Eier, sie sind dabei aber lebensmittelsicher und hygienisch. Die amtliche Lebensmittelkontrolle hat Peggys diversen Zubereitungsarten und Garmethoden unterworfen. Das Ergebnis: Die Eier liessen sich zu allen Produkten und in allen Rezepten problemlos verarbeiten. Geschmacklich wurden ebenfalls keine Unterschiede festgestellt.

Eipro-Vermarktung GmbH & Co.KG
 Gewerbering 20
 D-49393 Lohne
 Tel. +49 444 294 50
 info@eipro.de
 www.eipro.de



Rotor Lips: Bekannt für Robustheit und Langlebigkeit

► Küchenmaschinen, die in Gastronomiebetrieben eingesetzt werden, müssen zuverlässig sein und die Nahrungsmittel so schonend und effizient wie möglich verarbeitet werden können.

Die familiengeführte Rotor Lips ist das Kompetenzzentrum für alles, was in einer Profiküche mixt, schneidet, verkleinert, entsaftet, schält, knetet, rührt und schlägt. Sei es mit dem neuentwickelten Küchen-Klassiker Gastronom-GK950-Profimixer mit der innovativen Touchor-Turn-Bedienung von der Marke Rotor oder dem legendären Lips-Kombinator, der Planet-Rührmaschine K60H mit 60-l-Kesselinhalt, ideal für Grossküchen in Heimen und Spitälern.

Die Swiss-Made-Maschinen der Marken Rotor und Lips

werden alle in der Maschinenfabrik im bernischen Uetendorf produziert und von dort aus weltweit vertrieben. Die meisten Teile der Maschinen sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, um den Ansprüchen an Hygiene und einfacher Reinigung gerecht zu werden.

In der Schweiz betreibt Rotor Lips ein eigenes, flächendeckendes Dienstleistungs- und Servicenetz, um den Kun-

den von Anfang an optimal zu unterstützen und auf dem ganzen Maschinenleben als Partner zu begleiten.

Sollten Probleme oder Fehler auftreten, hilft das Serviceteam schnell, unkompliziert und vor Ort. Rotor Lips vertreibt auch die Maschinen ihrer Schwesterfirmen Feuma Gastromaschinen mit Sitz im deutschen Gössnitz und Vac-Star aus Sugiez.

Feuma stellt Hochleistungs-Universal-Gemüseschneidemaschinen her und ergänzt damit das Sortiment im Bereich Gemüseschneidmaschinen perfekt, zum Beispiel mit der HU1030-H für Verarbeitungsmengen von bis zu 500 Kilogramm Gemüse in der Stunde.

Vac-Star ist Ihr Spezialist, wenn es um Vakuumverpackungsmaschinen und Sous-Vide-Bäder für die Profiküche geht.

Als langjährige Schweizer Vertretung mit direktem Kontakt zum Hersteller Robot Coupe mit dem umfassenden Stabmixer- und Kuttersortiment bietet Rotor Lips auch für diese Maschinen denselben hohen Servicelevel wie für die Eigenprodukte.

Der Rotor Gastronom GK950, der perfekt zur modernen, leichten Küche passt. ROTOR LIPS AG



Rotor Lips AG
 Glütschbachstrasse 91
 3661 Uetendorf
 Tel. +41 33 346 70 70
 info@rotorlips.ch
 www.rotorlips.swiss

Mensch und Umwelt vor Strahlen schützen



► Scherrer Protec plant und realisiert bautechnischen Strahlenschutz. Das Unternehmen sorgt dafür, dass Mensch und Umwelt vor Röntgen-, Beta-, Gamma- und elektromagnetischen Strahlen geschützt werden. Als Branchenführer in der Bleiverarbeitung haben sie langjährige Erfahrung – von der Lieferung von Strahlenschutzprodukten bis hin zur Umsetzung von massgeschneiderten Komplettlösungen. Einzelne Messgeräte werden abgeschirmt, genauso wie ganze Räume; in industriellen Anlagen oder medizinischen Einrichtungen wird für Sicherheit und Komfort gesorgt. Und die Experten von Scherrer finden auch für Forschungsprojekte die ideale Strahlenschutzlösung. Als erfahrener Metall-, Stahl- und Holzbauer mit hausinterner Bleiverarbeitung bietet das Unternehmen professionelle und effiziente Gesamtlösungen aus einer Hand.

Strahlensicher bauen? Auch dafür steht das Traditionsunternehmen: Scherrer Protec ist Ihre ideale Partnerin für Strahlenschutz. Spezialisierte Fachleute sorgen mit bautechnischem Strahlenschutz dafür, dass Mensch und Umwelt vor Strahlen geschützt werden. Als Branchenführerin in der Bleiverarbei-

tung verfügt Scherrer Protec über langjährige Erfahrung und offeriert massgeschneiderte Komplettlösungen aus einer Hand. Das Team besteht aus Menschen unterschiedlicher Nationalitäten, Altersstufen und Professionen.

Scherrer Metec bietet anspruchsvolle Lehrstellen in den verschiedensten Berufsrufen an. Weil ihr die berufliche Zukunft von Geflüchteten und die Integration von Jugendlichen verschiedener Herkunft wichtig ist, ermöglicht sie neben den klassischen EBA- und EFZ-Ausbildungen auch die Integrationslehre. Ein Unternehmen der Zukunft mit Erfahrung und Tradition.

Scherrer Metec AG
Allmendstrasse 7
8002 Zürich
Tel. +41 44 208 90 60
Fax +41 44 208 90 61
info@scherrer.biz
www.scherrer.biz

Engel Tofu®

FÜR IHRE VEGETARISCHEN UND VEGANEN GERICHTE TOFU DER FEINSTEN ART

ERHÄLTlich BEI DIVERSEN GROSSISTEN ODER DIREKT BEI UNS. KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR MEHR INFORMATIONEN.

GENOSSENSCHAFT TOFUREI ENGEL
8967 WIDEN | WWW.ENGEL-TOFU.CH

räber+
Schweizer Traditionsunternehmen seit 1877

Extra-Konfitüren

✓ Fruchtiger Genuss mit 50% Fruchtgehalt
✓ Wenig Zucker

Extra
Kirschen schwarz / Cerises noires / Cilegie nere / Black Cherries
Konfitüre / Confiture / Confettura / Jam
Produced in Switzerland

Extra
Himbeeren / Myrtilles / Myrtilles / Blueberries
Konfitüre / Confiture / Confettura / Jam
Produced in Switzerland

**Räber AG, Fänn West 12, 6403 Küssnacht am Rigi
Telefon +41 41 854 80 00, www.raeber.swiss**

RotoBed®

dieses Bett hilft Ihnen

und denen, die Ihnen helfen

Erfahren Sie mehr unter smart-assist.ch

Beste Tofu-Qualität seit 1981

► Die Tofurei Engel ist die älteste Tofuproduktionsstätte der Deutschschweiz und stellt seit 1981 Tofu von feinsten Struktur und bester Qualität her. Dieser wurde kürzlich sogar vom Magazin «Kassensturz» zum Testsieger erklärt als bester Tofu Nature. Die einzigartige Qualität ist das Ergebnis einer schonenden, handwerklichen Fertigung. Nach traditionellem japanischem Vorbild führen wir die entscheidenden Arbeitsschritte von Hand aus.

Die Tofuproduktion lässt sich mit dem Käseerzeugerwerk vergleichen. Allerdings muss für den Tofu zuerst die Sojamilch hergestellt werden. Dazu werden die Sojabohnen, die Hauptzutat von Tofu, für ein paar Stunden in frischem Wasser eingelegt. Danach werden sie püriert und zusammen mit Wasser erhitzt. Bei Engel-Tofu verwenden wir dazu kei-



Jüngst Testsieger beim «Kassensturz»: Engel-Tofu Nature.

nen Druckkochtopf. So dauert der Prozess zwar länger, doch dies zahlt sich aus, denn durch die tieferen Temperaturen bleiben wertvolle Nährstoffe der Bohnen erhalten. Um die Sojamilch zu erhalten, müssen im nächsten Schritt die Faserstoffe und Hülsen der Bohnen abgesiebt werden. Es entstehen einerseits die Sojamilch und andererseits das Okara, wie der im Sieb zurückbleibende Presskuchen genannt wird. Dieses kann übrigens

ebenfalls zur Zubereitung diverser Speisen verwendet werden.

Ähnlich wie beim Käse muss nun die Sojamilch zum Gerinnen gebracht werden. Dafür verwenden wir traditionell Nigari, das, ähnlich dem Meersalz, aus Meerwasser gewonnen wird. Durch dessen Beigabe scheidet sich die Sojamilch in Eiweiss und Sojamilch. Bei diesem Schritt ist es besonders wichtig, sorgfältig zu arbeiten, denn für die

besonders zarte Struktur von Engel-Tofu dürfen die sich bildenden Eiweissflocken nicht zerstört werden. Die Molke wird in einem langsamen Prozess vorsichtig von Hand abgeschöpft. Anschliessend wird die Eiweissmasse in Formen gegeben und schonend gepresst. Nun ist der Tofu fertig und kann nach Belieben portioniert, verpackt und weiterverarbeitet werden.

Engel-Tofu eignet sich durch seinen dezenten, bohnenartigen Geschmack für die Verwendung in verschiedensten Gerichten.

Entdecken Sie unser vielfältiges Sortiment an Tofu, Soja-Paneer, Okara und Seitan.

Genossenschaft Tofurei Engel

Allmend 3
8967 Widen
Tel. +41 44 761 23 49
engel-tofu@engel-tofu.ch
www.engel-tofu.ch

Franke Coffee Systems: Ihr Partner für sorgenfreien Kaffeegenuss

► Im hektischen Alltag in Heimen und Spitälern ist Zeit Gold wert, und es bleibt oft wenig Raum für Genuss. Doch genau hier liegt die Herausforderung: Kaffeepausen, die für kostbare Interaktionen genutzt werden könnten, enden stattdessen häufig in einem Rennen gegen die Zeit.

Franke Coffee Systems stellt sich dieser Herausforderung und bietet Lösungen an. Dank unserer langjährigen Erfahrung, innovativer Technologie und einem starken Kundenservice erhalten Sie nicht nur eine Kaffeemaschine, sondern ein Rundum-Sorglos-Paket.



Mit den modularen Vollautomaten von Franke Coffee Systems genussvolle Kaffeemomente erleben.

Anpassungen an die individuellen Bedürfnisse von Pflegeeinrichtungen sind essenziell. Hierfür sind unsere Vollautomaten perfekt modular und harmonisch designt. Von verschiedenen Kaffeebohnen bis zu alternativen Milchprodukten – Sie haben die Wahl. Mit

unseren Vollautomaten erhalten Sie stets qualitativ hochwertige Kaffeegetränke, und das verbunden mit minimalem Reinigungsaufwand.

Doch nicht nur das: Wir verstehen, dass die Kommunikation in solchen Einrichtungen immer bedeutender wird. Unsere Digital Services sind die perfekte Ergänzung. Intuitive Touch-Dis-

plays ziehen Kunden in ihren Bann, während Franke Digital Signage als Informationsquelle für Gäste und Mitarbeitende dient. Mit nur wenigen Klicks können Sie vom Büro aus zum Beispiel News und Anlässe direkt auf die Kaffeemaschinen-Displays spielen

und somit zusätzliche Aufmerksamkeit schaffen.

Schlussendlich geht es bei Franke nicht nur um den Kauf einer Maschine. Es geht um die Partnerschaft, die wir mit Ihnen eingehen. Unsere Unterstützung endet nicht mit der Installation. Wir stehen Ihnen auch danach mit Rat und Tat zur Seite. Unsere Serviceleistungen garantieren eine lange Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine, und unser Kundendienst und die Servicetechniker bieten die notwendige Unterstützung bei offenen Fragen.

Ermöglichen Sie Ihrem Personal, Ihren Patienten und Besuchern wohlthuende Momente des Kaffeegenusses.

Franke Kaffeemaschinen AG

Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Tel. +41 62 787 3400
coffeemoments@franke.com
coffee.franke.com

FOTOS: FRANK, TOFUREI ENGEL

BEZUGSQUELLEN

ABHOLGROSSHANDEL

Transgourmet / Prodega
Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
Tel. +41 31 858 48 48
www.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch



ANALYSENWAAGEN

Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. +41 44 432 17 20
Fax +41 44 432 17 78
office@christen-swiss.ch
www.christen-swiss.ch



ANTIRUTSCHPRODUKTE

Hauser Feuerschutz AG
Safety Signs & Security Products
Sonnmattweg 6, 5000 Aarau
Tel. +41 62 834 05 40
Fax +41 62 834 05 41
info@feuerschutz.ch
www.feuerschutz.ch
www.antirutschprodukte.com



BELEUCHTUNG

Schätti AG Metallwarenfabrik
Schätti Leuchten
Tschachen 2
8762 Schwanden GL
Tel. +41 55 647 34 44
info@schaetti-leuchten.ch
www.schaetti-leuchten.ch

SCHÄTTI LEUCHTEN

BELIEFERUNGSGROSSHANDEL

Transgourmet / Prodega
Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
Tel. +41 31 858 48 48
www.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch



BELIEFERUNGS- GROSSHANDEL CARE

Pistor AG
Hasenmoosstrasse 31
6023 Rothenburg
Tel. +41 41 289 89 89
info@pistor.ch
www.pistor.ch/care



BETTWÄSCHE

Textilwerke AG TWB
Oberfeld 1
6037 Root
Tel. +41 41 455 00 70
verkauf@textilwerke.ch
www.textilwerke.ch



BETTWAREN

ceha 5 AG
Gewerbezentrum Paradies
Diessenhoferstrasse 14B
8252 Schlatt/Paradies
Tel. +41 52 654 37 91
info@ceha5.ch
www.ceha5.ch



Kyburz
Bettwarenfabrik AG
Bernstrasse 19
3122 Kehrsatz
Tel. +41 31 961 15 25
Fax +41 31 961 53 89
info@kyburz-bfb.ch
www.kyburz-bfb.ch



BÜROBEDARF

Schoch Vögtli AG
Deisrütistrasse 21
8472 Ober-Ohringen
Tel. +41 848 724 624
Fax +41 800 724 624
info@schochvoegtli.ch
www.schochvoegtli.ch



DICHTUNGEN

poesia holding ag
Grenzweg 3
5726 Unterkulm
www.poesia.ch
shop.mk-dichtungen.ch
●●● poesia-gruppe.ch

EIPRODUKTE

FOU GmbH
food ovo utilities
Littauerboden 1
6014 Luzern
Tel. +41 79 248 05 51
fou@bluewin.ch
www.gustovo.ch



FACILITY MANAGEMENT FÜR SPITÄLER

Leantris AG
Bümplizstrasse 150
3018 Bern
Tel. +41 31 533 70 10
info@leantris.ch
www.leantris.ch

LEANTRIS

FLEISCHBEARBEITUNGS- MASCHINEN

Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. +41 44 432 17 20
Fax +41 44 432 17 78
office@christen-swiss.ch
www.christen-swiss.ch



Hofmann
Servicetechnik AG
Gaswerkstrasse 33
4900 Langenthal
Tel. +41 62 923 43 63
Fax +41 62 922 72 19
info@hofmann-servicetechnik.ch
www.hofmann-servicetechnik.ch



FLUCHTWEGBESCHILDERUNG

Hauser Feuerschutz AG
Safety Signs & Security Products
Sonnmattweg 6
5000 Aarau
Tel. +41 62 834 05 40
Fax +41 62 834 05 41
info@feuerschutz.ch
www.feuerschutz.ch
shop.feuerschutz.ch



FORMTEILE

poesia holding ag
Grenzweg 3
5726 Unterkulm
www.poesia.ch
shop.mk-dichtungen.ch
●●● poesia-gruppe.ch

HEIMBEDARF

AcuMax Med AG
Promenadenstrasse 6
5330 Bad Zurzach
Tel. +41 56 511 76 00
info@acumax.ch
www.acumax.ch



INNENARCHITEKTUR

LIGNO in-Raum AG
Milchhof 2 - Rathausen
6032 Emmen
Tel. +41 41 267 07 67
info@ligno.ch
www.ligno.ch



INNOVATIVE EINKLEIDUNGEN

Fashion - Promo Tex AG
Leberngasse 21
4600 Olten
Tel. +41 62 212 88 66
info@fashion-promo.com
www.fashion-promo.com



**INTEROPERABILITÄTS-
PLATTFORM**

InterSystems GmbH
Robert-Bosch-Strasse 16a
64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 174 70
Fax. +49 6151 174 71 1
info@InterSystems.de
www.InterSystems.de



KAFFEE

Illycafé AG
Wiesengrundstrasse 1
8800 Thalwil
Tel. +41 44 723 10 20
Fax +41 44 723 10 21
illycafe@illycafe.ch
www.illycafe.ch



KAFFEEAUTOMATEN

Cafina AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch



KAFFEE MASCHINEN

JURA Vertrieb (Schweiz) AG
Kaffeeweltstrasse 7
4626 Niederbuchsiten
Tel. +41 62 389 82 33
pcc@jura.com
www.jura.com



KLINIKBEKLEIDUNG

Hälg Textil AG
Tannbachstrasse 3
6264 Pfaffnau
Tel. +41 62 207 06 50
Fax +41 62 212 00 33
info@haelg-textil.ch
www.haelg-textil.ch



KOCHSYSTEME

**Hugentobler Schweizer
Kochsysteme AG**
Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl
Tel. +41 848 400 900
Fax +41 31 858 17 15
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch



KÜCHENMASCHINEN

Rotor Lips AG
Glütschbachstrasse 91
3661 Uetendorf
Tel. +41 33 346 70 70
info@rotorlips.ch
www.rotorlips.ch



KÜHLGERÄTE

GKM Gewerbekühlmöbel AG
Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel. +41 41 666 70 80
info@gkm-ag.ch
www.gkm-ag.ch



MEDIZINALWAAGEN

Swiss Waagen DC GmbH
Usterstrasse 31
8614 Bertschikon
Tel. +41 43 843 95 90
Fax +41 43 843 95 92
info@swisswaagen.ch
www.swisswaagen.ch



MOBILE LÖSUNGEN

**MERCURA Industries
Schweiz AG**
Chemin de Cuard 5
2022 Bevaix
Tel. +41 26 677 18 09
info@mercurea-industries.ch
www.mercurea-industries.ch



MOBILIAR

Brunner AG
Gewerbstrasse 10
3322 Schönbühl
Tel. +41 31 932 22 32
info.ch@brunner-group.com
www.brunner-group.com



Hüba AG
Möbel in Metall
Staldenhof 13
6014 Luzern
Tel. +41 41 250 32 87
mail@hueba.ch
www.hueba.ch



ROLLENDES MOBILIAR

Cosmos B. Schild & Cie. AG
Alfred-Aebi-Strasse 71
Postfach
2501 Biel
Tel. +41 32 366 66 00
Fax +41 32 366 66 09
info@cosmos-biel.ch
www.cosmos-biel.ch



SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Insektol AG pest control
Ueberlandstrasse 341
8051 Zürich
Tel. +41 44 322 20 20
Fax +41 44 322 20 15
info@insektol.ch
www.insektol.ch



RATEX AG
Austrasse 38
8045 Zürich
24h-Pikett: +41 44 241 33 33
info@ratex.ch
www.ratex.ch



TEXTILKENNZEICHNUNG

THERMOTEX EUROPE AG
Langenhagstrasse 13
4147 Aesch
Tel. +41 61 751 91 00
Fax +41 61 751 91 01
info@thermo-tex.ch
www.thermo-tex.ch



THERAPIEBEDARF

MEDI DOR AG
Hintermättlistrasse 3
5506 Mägenwil
Tel. +41 44 739 88 88
mail@medidor.ch
www.medidor.ch



WAAGEN

Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. +41 44 432 17 20
Fax +41 44 432 17 78
office@christen-swiss.ch
www.christen-swiss.ch



Swiss Waagen DC GmbH
Usterstrasse 31
8614 Bertschikon
Tel. +41 43 843 95 90
Fax +41 43 843 95 92
info@swisswaagen.ch
www.swisswaagen.ch
www.medizinalwaagen.ch



ZUTRIITTSKONTROLLE

SALTO Systems AG
Werkhofstrasse 2
8360 Eschlikon
Tel. +41 71 973 72 72
Fax +41 71 973 72 80
info.ch@saltosystems.com
www.saltosystems.ch



Verbinden Sie die Gesundheits-IT von heute mit den **Digitalisierungs- lösungen von morgen.**

- **Gesundheitsinformationen**
HealthShare Lösungen
- **Gesundheitsnetze aufbauen**
Unified Care Record
- **Gesundheitsdaten
analysieren**
Health Insight
- **Gesundheitsdaten
vernetzen**
Health Connect
- **Patienten einbinden**
Personal Community



**INTERSYSTEMS
DACH SYMPOSIUM
2023**

**20. bis 22. November
Frankfurt am Main**

Jetzt anmelden



www.InterSystems.de/healthshareproduktfamilie

«Wer auf digitale Transformation setzt, kann im analogen Leben besser helfen.»

Das EPD wirkt.



EPD
elektronisches
Patientendossier



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eine Partnerkampagne des
Bundesamtes für Gesundheit BAG
und der Kantone.

Deborah Brogle,
Pflegeexpertin Neurologie/Neurochirurgie,
Kantonsspital St. Gallen

Schliessen Sie sich jetzt dem
elektronischen Patientendossier an:
patientendossier.ch

